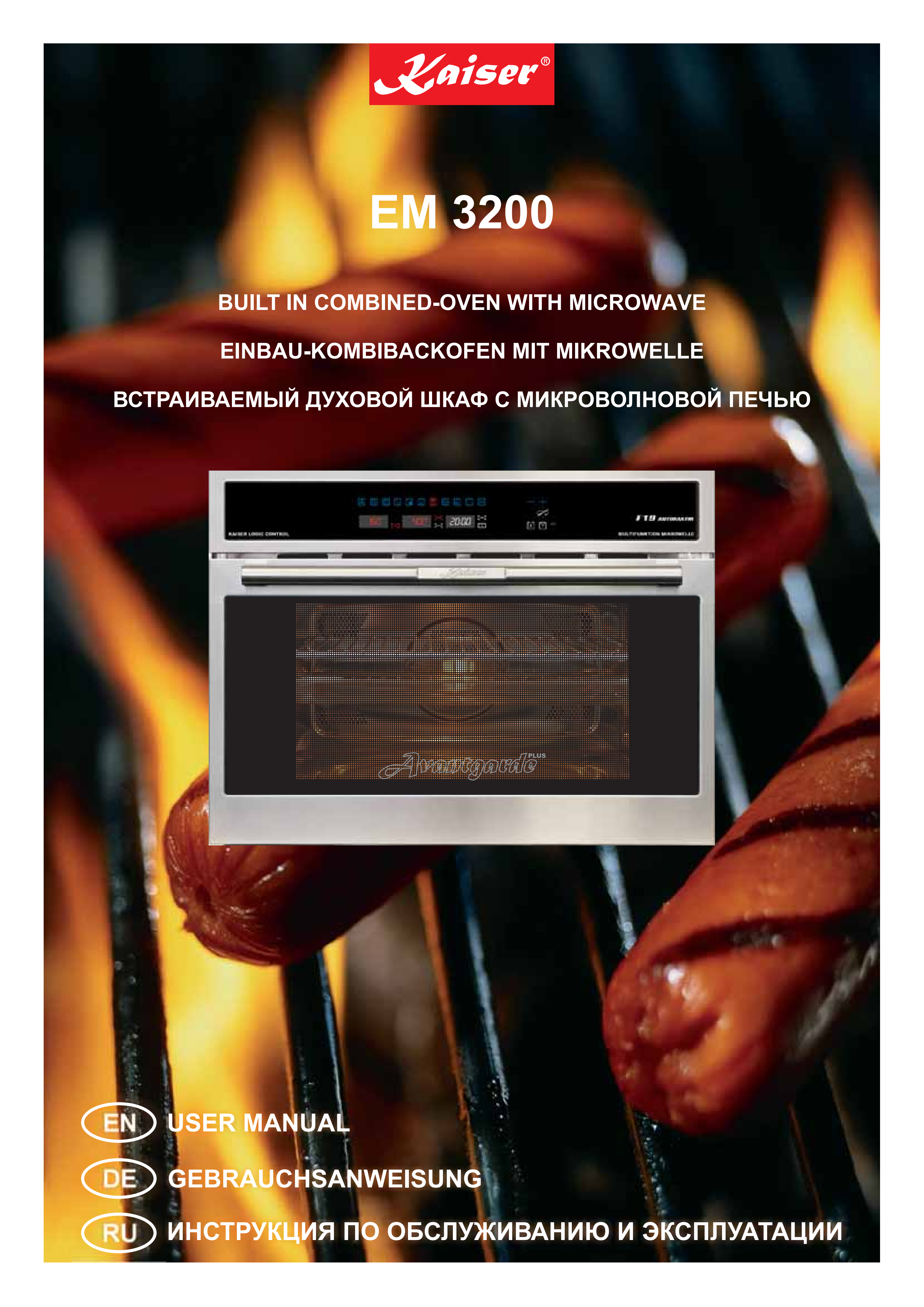

Kaiser®
EM 3200
BUILT IN COMBINED-OVEN WITH MICROWAVE
EINBAU-KOMBIBACKOFEN MIT MIKROWELLE
ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ
EN USER MANUAL
DE GEBRAUCHSANWEISUNG
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

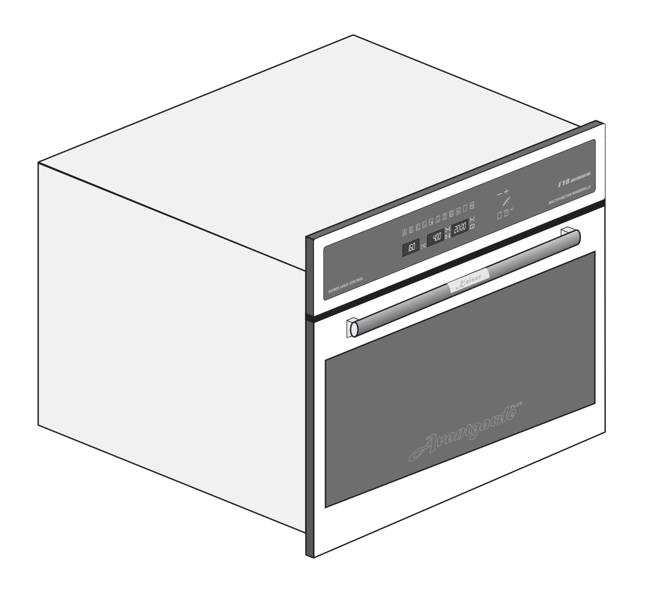
EN

DEAR CUSTOMERS,

thank you for purchasing this Kaiser product.

We are convinced that you have made a right choice. This product which satisfies the high quality demands and corresponds to world comprehensive standards realizes your cookeries, and his modern appearance which has been developed by the best European designers will decorate your kitchen splendidly.

We ask you to read the operating instructions before usage thoroughly. The consideration of recommendations protects you from possible inconveniences which can appear as a result of the wrong use of the oven, and allows you to reduce the consumption of electric energy. If the use corresponds to the present operating instructions, the oven will bring you a lot of pleasure for a long time.



Our combined ovens correspond to the main demands of the security, hygiene and environment protection, according to the directives of the EU which is confirmed with certificates DIN ISO 9001, ISO 1400, according to the norms counting within the frames of the EU, they also correspond to the Gosstandart of Russia, standards of the CIS, which is confirmed with the corresponding certificates.

With the thoughts of a constant improvement of the quality of our combined ovens the changes in design and equipment which lead only to positive changes of the technical qualities are reserved by the manufacturer.

We wish you an effective use of the combined oven of our firm.

Yours faithfully



OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

We Inform you that our devices which are the object of the present operating instructions are precertain exclusively for the domestic use.

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

Wir sind überzeug, dass Sie eine richtige Wahl getroffen haben. Dieses Produkt, das die hohen Forderungen zur Qualität befriedigt und weltumfassenden Standards entspricht, verwirklicht Ihre Kochkünste, und ihr modernes Aussehen, das von besten europäischen Designer entwickelt worden ist, wird Ihre Küche prächtig schmücken.

Wir bitten Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung aufmerksam zu lesen. Die Beachtung von Empfehlungen schützt Sie von eventuellen Unannehmlichkeiten, die als Folge der falschen Nutzung des Kombibackofens, auftreten können, und ermöglicht Ihnen den Verbrauch von Elektroenergie zu reduzieren. Der Backofen bringt Ihnen viel Vergnügen auf lange Zeit, wenn der Gebrauch der vorliegenden Bedienungsanleitung entsprechen wird.

Unsere Kombibacköfen entsprechen den Hauptforderungen der Sicherheit, der Hygiene und des Umweltschutzes, laut den Direktiven der EU, was mit Zertifikaten DIN ISO 9001, ISO 1400, entsprechend den im Rahmen der EU geltenden Normen, bestätigt ist, und genauso auch den Anforderungen von Gosstandart in Russland und Standards anderer GUS Länder, was durch die Identifikationszertifikate bestätigt ist.

Mit den Gedanken der ständigen Verbesserung der Qualität unserer Kombibacköfen, sind Änderungen bei Design und Einrichtung, die nur zu positiven Veränderungen der technischen Eigenschaften führen, vom Hersteller vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung des Kombibackofens unserer Firma.

Hochachtungsvoll

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Wir informieren Sie, dass unsere Geräte, die der Gegenstand der vorliegenden Bedienungsanleitung sind, sind ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorbestimmt.

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

Мы уверены, что Вы сделали правильный выбор. Данный продукт удовлетворяет самым высоким требованиям и отвечает мировым стандартам, его современный вид, разработанный лучшими европейскими дизайнерами, великолепно украсит Вашу кухню.

Просим Вас внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию и эксплуатации до пуска устройства. Соблюдение содержащихся в ней рекомендаций защитит Вас от возможных неприятностей при неправильной эксплуатации комбинированного духового шкафа, а также позволит Вам уменьшить расход электроэнергии. Если эксплуатация духового шкафа будет соответствовать настоящей инструкции, наше устройство будет радовать Вас долгое время.

Наши комбинированные духовые шкафы полностью соответствуют основным требованиям безопасности, гигиены и защиты окружающей среды, согласно директивам Европейского Союза, что подтверждено сертификатами DIN ISO 9001, ISO 1400, в соответствии с настоящими нормами, действующими на территории Европейского сообщества, а также полностью отвечают всем требованиям Госстандарта России и стандартов других стран СНГ, что подтверждается сертификатами соответствия.

С мыслью о дальнейшем повышении технических и эксплуатационных характеристик наших духовых шкафов мы оставляем за собой право на внесение изменений в дизайн и устройство, влияющих только положительно на потребительские качества и свойства продукта.

Желаем Вам эффективного пользования комбинированным духовым шкафом нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Информируем, что наши приборы, являющиеся предметом настоящей Инструкции, предназначены исключительно для домашнего пользования.

CONTENTS

DE

INHALTSVERZEICHNIS

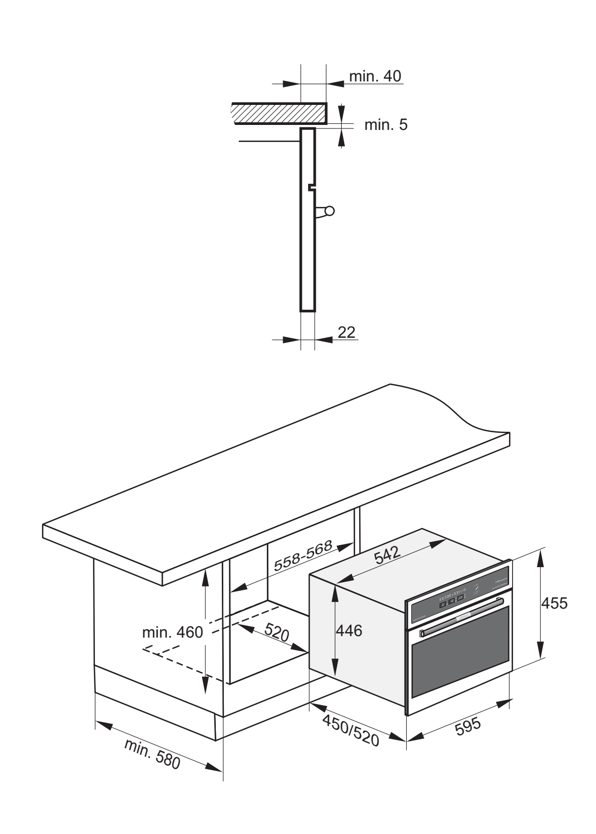
RU

ОГЛАВЛЕНИЕ

INSTALLATION INSTRUCTIONS

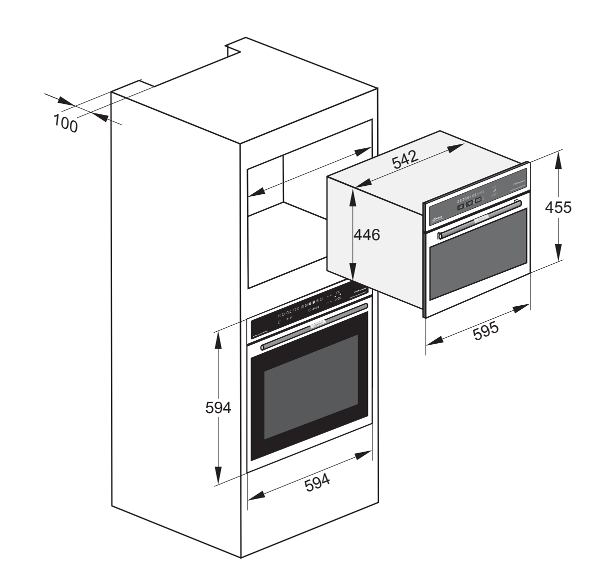
INSTALLATION OF THE OVEN

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions. Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.



- Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.
- The front surface of the oven may be wrapped with a protective film. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.
- Open the oven door and take out all the items and remove the packing material.

Attention! Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food which could damage the microwave generator.



- Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the cüstomer service.

Attention! Installation and ellectrical connection must be made by a qualified expert only.

Attention! The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.

DE

FÜR DEN INSTALLATEUR

EINBAU DES BACKOFENS

Der Kombiackofen kann unter einer Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaßen müssen den auf der Abbildung dargestellten Massen entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios bzw. Fernsehgeräten aufgestellt werden.
- Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie mit der Innenseite beginnen.
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie alle Zubehörteile sowie das Verpackungsmaterial.

! **Achtung!** Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Frontseite des Backofens nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

! **Achtung!** Die Montage und Stromnetzanschluss soll nur von einem qualifiziertem Fachmann durchgeführt werden.

! **Achtung!** Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn bei der Installation des Gerätes alle obenangeführten Anweisungen nicht befolgt werden.

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Комбинированный духовой шкаф предназначен для встройки либо под рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Духовой шкаф должен быть отцентрован по отношению к стенкам мебели и надежно закреплена при помощи поставляемых в комплекте крепежных материалов.

- Разместите духовой шкаф на плоской и устойчивой поверхности. Он не должен находиться близко к каким-либо источникам высокой температуры, радио или телевизионных волн.
- Передняя поверхность духового шкафа может быть покрыта защитной пленкой. Перед первым использованием тщательно удалите эту пленку, начиная с внутренней части.
- Откройте дверцу духового шкафа и выньте все находящиеся там предметы и удалите упаковочный материал.

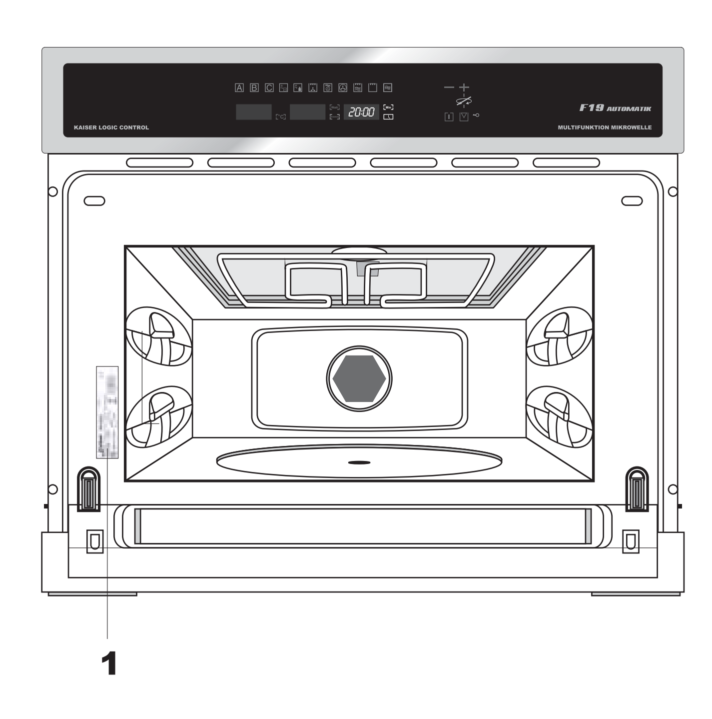
! **Внимание!** Не удаляйте защитную пластинку из слюды на верху внутренней части духового шкафа. Эта пластинка защищает генератор микроволн от жира и частичек пищи.

- Проверьте, что дверца духового шкафа закрывается правильно и что внутренняя поверхность дверцы и фронт духового шкафа не повреждены. Если Вы обнаружите любое повреждение свяжитесь с сервисной службой.

! **Внимание!** Монтаж и подключение духового шкафа должны проводиться только квалифицированным специалистом.

! **Внимание!** Изготовитель не несет никакой ответственности, если при установке прибора не были соблюдены все вышеприведенные предписания.

ELECTRICAL CONNECTION



Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can also damage the cable;
- The supply voltage corresponds to the specifications on the rating plate **1** of the oven;
- The mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

Correct grounding is a legal requirement. If the appliance is not pre-fitted with a power cable and/ or plug, use only suitable cables and plugs capable of handling the power specified on the appliance's rating plate **1** and capable of resisting heat. The power cable should never reach a temperature 50 °C above ambient temperature at any point along its length.

If the appliance is to be connected directly to mains terminals, fit a switch with minimum aperture of 3 mm between the contacts. Make sure that the switch is of sufficient capacity for the power specified on the appliance's data plate, and compliant with applicable regulations. The switch must not break the yellow-green earth wire. The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

! **Attention! Do not use the oven** if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the cüstomer service.

! **Attention!** This oven is exclusively for domestic use! Use the oven only for preparing meals.

DE

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel ebenfalls beschädigen;
- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem angebrachten Typenschild **1** übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

Die Erdung ist eine notwendige Voraussetzung der Nutzung des Gerätes. Falls der Backofen nicht mit Kabel und/ oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, das der auf dem Typenschild **1** angegebene Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht. Das Kabel darf an keiner Stelle keinesfalls eine Temperatur von über 50 °C erreichen.

Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit Kontaktöffnung von min. 3mm vorgesehen werden, der erlaubt das Gerät vom Netz zu trennen, der den technischen Daten der geltenden Vorschriften entsprechen muss (das gelb-grüne Erdungskabel darf nicht vom genannten Schalter unterbrochen werden). Der Stecker bzw. der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Gerät problemlos zugänglich sein.

! **Achtung! Benutzen Sie das Gerät nicht**, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

! **Achtung!** Dieser Backofrn ist nur für die häusliche Nutzung vorbestimmt! Verwenden Sie den Backofen nur, um die Nahrung vorzubereiten.

RU

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением духового шкафа к электросети, необходимо убедиться, что

- сетевой кабель не входит в контакт с влажными или острыми предметами. Высокие температуры также могут повредить кабель;
- параметры сети соответствуют табличке с техническими данными **1**;
- электросеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Если духовой шкаф не оборудована кабелем и/ или штекером, применяйте только материалы, соответствующие данным, указанным в табличке **1**, которые могут функционировать в рабочем режиме температур. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры более 50 °C.

В случае подсоединения непосредственно к эл. сети, необходимо использовать специальный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм, позволяющий отключать прибор от сети, соответственно техническим данным действующих предписаний (желто–зеленый кабель заземления не должен прерываться данным выключателем). Штекер или автоматический выключатель на правильно установленном приборе должны быть всегда легко досягаемы.

! **Внимание! Не пользуйтесь устройством,** если сетевой кабель или штекер повреждены, если духовой шкаф работает не должным образом или он имеет повреждения, или был уронен. Свяжитесь с сервисной службой.

! **Внимание!** Этот духовой шкаф предназначен только для домашнего использования! Используйте духовой шкаф только для того, чтобы готовить пищу.

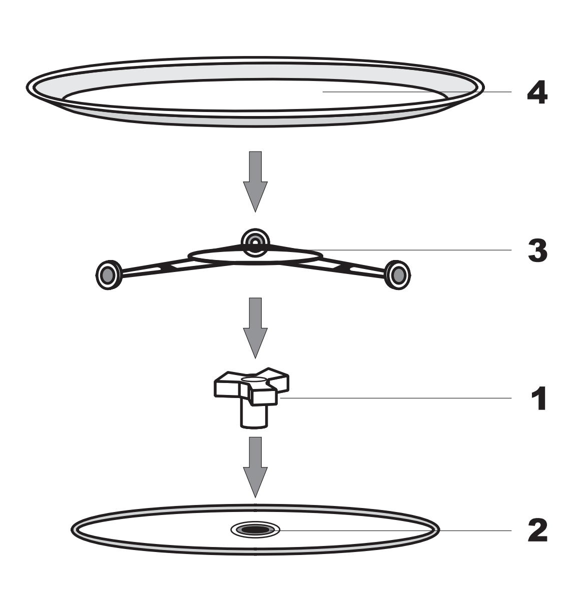
PREPARATION

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

IMPORTANT!!!
As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

The oven functions only if the door is closed correctly.

> **!** **Attention!** You must set the time on the clock before you can use the oven. (See chapter **Digital time switch clock**). If the time is not set, the oven will not work.



- Fit the turntable support **1** in the centre of the oven deepening **2**.
- Put the turntable ring **3** from above the support **1**.
- Put the turntable plate **4** on the top of the ring.

Whenever you use the microwave, the turntable plate and the corresponding accessories must be inside and correctly fitted together.

The turntable plate can rotate in a clockwise and in a coünterclockwise directions.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section **Care and attendance**.

DE

VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch muss der Backofen gründlich mit Seifenwasser gesäubert und anschließend mit klarem Wasser abgewaschen werden. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen, auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

WICHTIG !!!
Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.
Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte (Bleichmittel u. s. w.) sind ebenfalls auf keinen Fall zu verwenden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Oberflächen.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

! **Achtung!** Vor dem ersten Gebrauch des Backofens muss die aktuelle Tageszeit eingestellt werden. (siehe Kapitel **Elektronische Zeitschaltuhr**). Ohne eingestellte Uhr funktioniert der Backofen nicht!

- Führen Sie das Kupplungsstück **1** in die Vertiefung **2** in der Mitte des Garraums.
- Legen Sie den Rollring **3** oberhalb des Kupplungsstückes **1**.
- Legen Sie den Drehteller **4** oberhalb des Rollrings.

Immer, wenn die Mikrowelle benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind.

Der Drehteller kann sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Säubern Sie nach dem ersten Gebrauch den Innenraum des Backofens und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt **Pflege und Wartung**.

RU

ПОДГОТОВКА

Перед первым пользованием тщательно очистить духовой шкаф мыльным раствором и хорошо промыть чистой водой. В течение примерно 30 минут прогреть духовой шкаф до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

ВАЖНО !!!
В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духового шкафа отключать его от сети. Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (сок лимона, уксус, соль и т. д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержашие средства (отбеливающие и т. д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей.

Духовой шкаф работает лишь при плотно закрытой дверце.

! **Внимание!** Перед первым использованием духового шкафа необходимо выставить текущее время на часах (см. раздел **Электронное программирующее устройство**). В противном случае духовой шкаф не будет работать!

- Разместите соединительный элемент **1** в углублении **2** в центре духового шкафа.
- Разместите вращающееся кольцо 3 поверх опоры **1**.
- Разместите вращающееся блюдо **4** сверху кольца.

Всякий раз, когда Вы используете микроволновую печь, вращающееся блюдо и соответствующие принадлежности должны быть внутри и правильно собраны вместе.

Вращающееся блюдо может вращаться по часовой стрелке и против часовой стрелки.

После первого использования, очистите внутреннюю часть духового шкафа и и принадлежности, см. инструкции в разделе **Обслуживание и уход**.

Attention! Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. **FIRE RISK!**

Attention! If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.

Attention! Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**

Attention! Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.

Attention! Children should only be able to use the oven without adult supervision if they have been given instructions on how to use the oven safely and on how to identify the dangers of badly using the oven.

Attention! If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.

The combined oven cannot be used if:

- the door is not closed correct,
- the door hinges are damaged,
- the surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged,
- the door window glass is damaged,
- there is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

DE

Achtung! Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich entzünden. **FEUERGEFAHR!**

Achtung! Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.

Achtung! Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**

Achtung! Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.

Achtung! Kinder dürfen das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen nur benutzen, wenn ihnen die entsprechenden Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät sicher benutzen und die Gefahren im Falle eines unsachgemäßen Einsatzes erkennen können.

Achtung! Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit anderen Heizmedien), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.

Der Kombibackofen darf nicht benutzt werden, falls

- die Tür nicht richtig schließt,
- die Scharniere der Tür beschädigt sind,
- die Kontaktfläche zwischen der Tür und der Frontseite des Backofens beschädigt sind,
- die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
- im Garraum zur Funkenbildung kommt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden,** nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

RU

Внимание! Никогда не оставляйте духовку без присмотра, особенно при использовании предметов из бумаги, пластика или других воспламеняющихся материалов.
ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

Внимание! В случае, если Вы заметили дым или огонь, держите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя. Выключите устройство, извлеките вилку из розетки или прервите электропитание духового шкафа.

Внимание! Не разогревайте чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

Внимание! Не разогревайте ни жидкости, ни пищу в закрытых емкостях, т.к. они могут лопнуть.

Внимание! Дети могут пользоваться устройством без присмотра со стороны взрослых только когда ими были получены и усвоены соответствующие инструкции безопасности по надлежащей эксплуатации, и когда им разъяснены опасности в случае неправильного использования.

Внимание! В случае, если устройство использует комбинированный способ нагрева (СВЧ-волны и другие способы нагрева), создавая высокие температуры, не позволяйте детям без присмотра взрослых пользоваться устройством.

Комбинированный духовой шкаф нельзя использовать если

- дверца закрывается не надлежащим образом,
- петли дверцы повреждены,
- повреждена контактная поверхность между дверцей и лицевой стороной духового шкафа,
- повреждено стекло дверцы,
- внутри устройства возникает искрение несмотря на то, что там не находятся металлические предметы.

Устройство **может быть снова использовано лишь** после ремонта специалистом сервисного центра.

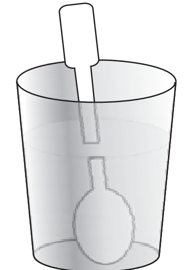
Beware!

- Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. **DANGER OF BURN INJURY!** Check the food temperature before feeding this to the child.

- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.

- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. It you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.

- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **DANGER OF SHORT-CIRCUITING!**





Take care when heating liquids!

- When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. **DANGER OF BURN INJURY!**

- To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not switch on the oven without the turntable support, the turntable ring and the respective plate being in place.

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**

DE

Vorsicht!

- Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen.
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder anbrennt, ist es sehr wichtig, weder längere Zeit noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird, kann das Brot nach 3 Minuten anbrennen.
- Bei der Nutzung der Grillfunktion überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Grillen verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischen Geräte in der heißen Backofentür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **KURZSCHLUSSGEFAHR!**

Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

- Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) den Siedepunkt erreicht haben, können sie plötzlich überlaufen bzw. aus dem Gefäß überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
- Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

Folgen Sie den nachstehenden Instruktionen, um die Beschädigung der Einrichtung und die gefährlichen Situationen zu verhindern:

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das Kupplungsstück, den Rollring und den entsprechenden Drehteller in Betrieb.
- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

RU

Осторожно!

- Разогревайте детское питание всегда в бутылочках без крышкек и без сосок. После нагревания питания его нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло распределялось равномерно. **ОПАСНОСТЬ ОЖЕГОВ!** Проверьте температуру питания, прежде чем Вы дадите его ребенку.
- Чтобы воспрепятствовать слишком сильному нагреву пищи или ее подгоранию, очень важно не выбирать ни продолжительное время, ни слишком высокие уровни нагрева при разогреве малого количества пищи. Например, хлеб может подгореть через 3 минуты, если установлена слишком высокая мощность.
- Используя функцию гриля, постоянно наблюдайте за устройством. Если Вы используете комбинируемый режим работы гриля, хлеб может подгореть в течение очень короткого времени.
- Никогда не защемляйте сетевые кабели других электрических устройств горячей дверцей духовки. Изоляция кабеля может расплавиться. **ОПАСНОСТЬ КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ!**

Будьте осторожны при нагревании жидкостей!

- Если нагреваемые жидкости (вода, кофе, чай, молоко, и т.д.) достигли точки кипения, они могут внезапно «убегать», проливаться из емкости. **ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖЕГОВ**!
- Положите чайную ложку или маленькую стеклянную палочку в сосуд, чтобы избегать подобных ситуаций, если Вы нагреваете жидкости.

Следуйте следующим инструкциям, чтобы предотвратить повреждение устройства и опасные ситуации:

- Не используйте устройство без соединительного элемента, без вращающихся кольца и блюда.
- Не включайте микроволновую печь пустой. Это может перегрузить и повредить ее, когда внутри не находится пища. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!**

- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.

- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.

- Use only **dishes suitable for microwaves**. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).

- **Never remove the mica cover** on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on. Do not use the oven as a pantry.

- Do not use the oven as a **pantry**.

- **Eggs with their shells and whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.

- Do not use the **oven for frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.

- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.

- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.

- **The turntable and the glass tray can bear a maximum load of 8 kg.** To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

DE

- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen.** Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.

- Verdecken **bzw.** verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und Schlitze** nicht.

- Benutzen Sie für die Mikrowelle nur **geeignetes Geschirr.** Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (lies auf den Etiketten über das Material).

- **Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer** an der Decke des Innenraumes **nicht ab.** Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.

- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer.**

- **Eier mit Schale** und **gekochte ganze Eier** dürfen nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **im Öl zu fritieren,** da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.

- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Geräteinnere zu berühren.

- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür.** Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.

- **Der Drehteller und die Glasfettpfanne halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand.** Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

RU

- Поместите стакан воды в устройство, **чтобы протестировать его программатор**. Вода поглощает микроволны, и устройство не будет повреждено.

- Не закрывайте или не затыкайте **вентиляционные отверстия и прорези**.

- Используйте для микроволновой печи только **пригодную посуду**. Чтобы использовать посуду и сосуды в СВЧ печи, проверте возможность этого (прочтите на этикетках о материале).

- **Не удаляйте защитную пластинку из слюды** на верху внутренней части духовки. Эта пластинка препятствует тому, чтобы жир и частички пищи не повреждали генератор микроволн.

- Не размещайте в устройстве **никаких воспламеняющихся предметов**, они могут загореться, когда Вы включаете устройство.

- Не используйте устройство как **кладовку**.

- **Яйца в скорлупе и сваренные в скорлупе яйца** нельзя разогревать в микроволновой печи, т.к. они могут взорваться.

- Не используйте устройство **для жарения во фритюре**, т.к. не возможно контролировать температуру масла под воздействием микроволн.

- **С целью предотвращения ожегов** всегда используйте кулинарные рукавицы для обращения с посудой и возможных касаний внутренней части устройства.

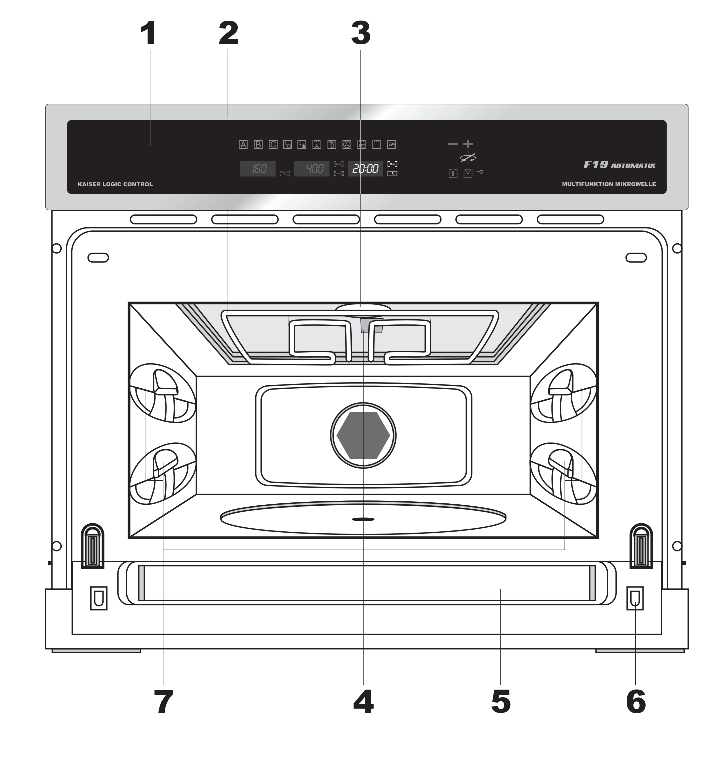
- **Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу устройства.** Это может вызывать повреждения особенно в области петель. Дверь выдерживает максимум 8 кг.

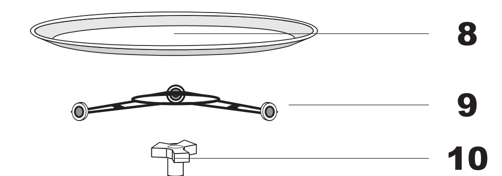
- **Вращающееся блюдо и стеклянный поднос выдерживают максимальную нагрузку 8 кг.** Не превышайте эту величину, чтобы избежать повреждений.

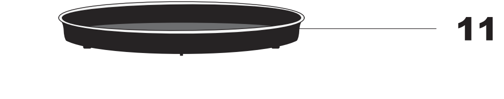
DESCRIPTION

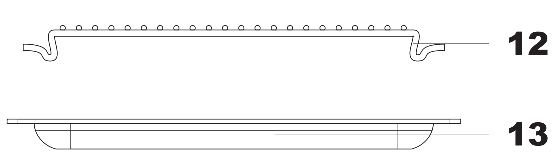
LOCATION DRAWING

Arrangement of functional assemblies



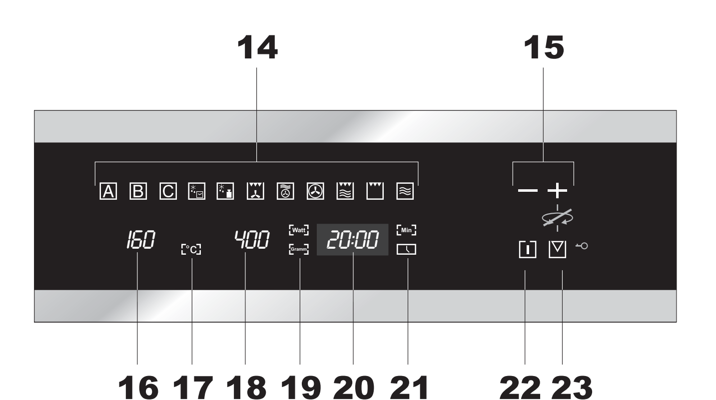






1. Control panel
2. Drop-down grill
3. Lamp bulb
4. Mica cover
5. Door window glass
6. Door catches
7. Glass tray supports
8. Turntable plate
9. Turntable ring
10. Turntable support
11. Universal **wonder-*plate***
12. Rectangular grating
13. Glass tray

CONTROL PANEL



14. Function selection keys
15. Minus and Plus keys
16. Oven Temperature selection key/ display
17. Oven Temperature indication light
18. Power/ Weight selection key/ display
19. Power/ Weight indication lights
20. Clock/ Time selection key/ display
21. Clock/ Time indication lights
22. Start key
23. Stop/ Child lock key

DE

BESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Bedienblende
2. Klapparer Grill
3. Lampe
4. Abdeckung aus Glimmer
5. Türglass
6. Türverriegelung
7. St tze n für Glasfettpfanne
8. Drehteller
9. Rollring
10. Kupplungsstück
11. Universelle **Wunder*Platte***
12. Rechteckiger Grillrost
13. Universelle Glasfettpfanne

BEDIENBLENDE

14. Funktionswahltasten
15. Tasten Minüs ünd Plüs
16. Temperaturwahltaste/ Display
17. Anzeige der Backofentemperatur
18. Leistung- bzw. Gewichtwahltaste/ Display
19. Leistung- bzw. Gewichtanzeige
20. Uhr- bzw. Zeiteinstelltaste/ Display
21. Uhr- bzw. Zeitanzeige
22. Start-Taste
23. Stopp-Taste/ Kindersicherung

RU

ОПИСАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД

Примерное размещение функциональных узлов

1. Панель управления
2. Откидной гриль
3. Лампа
4. Слюдяная пластинка
5. Стекло дверцы
6. Защелки дверцы
7. Упоры для противня
8. Вращающееся блюдо
9. Вращающееся кольцо
10. Соединительный элемент
11. Универсальное **чудо-*блюдо***
12. Прямоугольная решетка
13. Стеклянный универсальный противень

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

14. Кнопки выбора функций
15. Кнопки Минус и Плюс
16. Кнопка/ дисплей выбора температуры духовки
17. Индикатор температуры духовки
18. Кнопка/ дисплей выбора Мощности/ Веса
19. Индикатор Мощности/ Веса
20. Кнопка/ дисплей установки часов/ времени приготовления
21. Индикатор часов/ времени приготовления
22. Кнопка Старт
23. Кнопка Стоп/ Блокировка от детей

THE ADVANTAGES OF MICROWAVE OVENS

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers. side. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

- Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
- Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
- Energy savings.
- Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
- Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

DE

DIE VORTEILE DER MIKROWELLENÖFEN

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

- Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Vergleich zum konventionellen Kochvorgang.
- Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
- Energieersparnis.
- Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
- Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

RU

ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

В обычной кухонной плите излучаемое тепло от электрических нагревательных элементов или газовых горелок медленно разогревает пищевые продукты. Большая потеря энергии возникает при нагревании воздуха, конструктивных элементов плиты и сосудов.

В микроволновых печах разогрев продуктов питания производится сам, то есть тепло идет изнутри наружу. Не оказывается никакой потери тепла на воздух, внутренние стенки и сосуды (если они подходят для микроволновых печей), разогреваются лишь пищевые продукты.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

- Экономия времени приготовления пищи, уменьшение времени на 3/4 в сравнении с обычным процессом приготовления.
- Супер быстрое размораживание продуктов, вследствие этого уменьшение опасности возникновения бактерий.
- Экономия электроэнергии.
- Сохранение пищевой ценности продуктов из-за сокращения времени приготовления.
- Легкая очистка.

Принцип работы микроволновых печей

В устройстве микроволновых печей имеется прибор высокого напряжения, называющийся магнетроном, который генерирует волны сверхвысокой частоты. Эти электромагнитные волны направляются волноводом во внутреннее пространство устройства и распределяются в металлической камере или сквозь вращающееся блюдо.

Внутри устройства микроволны распространяются во всех направлениях, отражаются металлическими стенками и равномерно проникают в готовящиеся блюда.

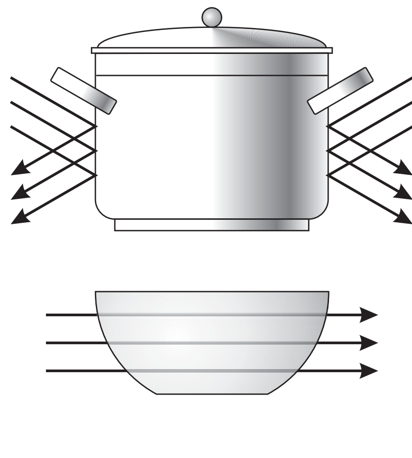
Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

- This can be cooked with little or no liquid or fats/ oils,
- Defreezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven,
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved,
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.



Microwaves pass through chinaware, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For that reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

DE

Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

RU

Почему продукты разогреваются

Наибольшая часть пищевых продуктов содержит воду, молекулы которой приводятся в колебание под воздействием микроволн.

Трение между молекулами производит тепло, которое повышает температуру продуктов, оно размораживает, доводит до готовности или сохраняет пищу теплой.

Так как тепло возникает внутри пищевых продуктов:

- они могут приготавливаться без или с небольшим количеством жидкости или жира,
- размораживание, нагревание или приготовление проходит в микроволновых печах быстрее чем в обычной плите,
- сохраняются витамины, минералы и питательные вещества,
- ни естественный цвет, ни аромат не изменяется.

Микроволны печи проникают сквозь фарфор, стекло, картон или пластик, но не сквозь металлы. Поэтому не используйте в микроволновых печах металлические сосуды или сосуды, которые имеют металлические части.

OPERATION FUNCTIONS

	Microwaves Mikrowellen Микроволны	200 W 200 Вт	Slow defrosting for delicate foods, to keep food hot
		400 W 400 Вт	Cooking with little heat meat and fish, boiling rice Rapid defrosting of small amounts food, heating baby food
		600 W 600 Вт	Heating and cooking meals Heating vegetables and potatoes
		800 W 800 Вт	Cooking vegetables and food Cooking and heating carefully Heating and cooking small portions of food
		1000 W 1000 Вт	Rapid heating of liquids
	Microwaves + Grill Mikrowellen + Grill Микроволны + Гриль	200 W + 1500 W 200 Вт + 1500 Вт	Toasting food
		400 W + 1500 W 400 Вт + 1500 Вт	Grilling poultry and meat
		600 W + 1500 W 600 Вт + 1500 Вт	Cooking pies and cheese-topped meals
	Grill Grill Гриль	1500 W 1500 Вт	Grilling food
	Grill + Fan Grill + Umluft Гриль + Обдув	1500 W 1500 Вт	Grilling meat and fish Grilling poultry Potatoes – deep-frozen, defrosting and roasting
	Hot Air Heißer Umluft Горячий Обдув	1500 W 1500 Вт	Roasting and baking
	Microwaves + Fan Mikrowellen + Umluf Микроволны + Горячий Обдув	200 – 600 W + 1500 W 200 – 600 Вт + 1500 Вт	Quick meat, fish and poultry roasting Backing cakes

NOTE: During cooking a meal, you can change the settings: microwave power, the duration of cooking, temperature, depending on the selected program to get an optimal result.

NOTE: Please become familiar with the section **Practical advices**.

DE | RU

BETRIEBFUNKTIONEN

РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ

Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen, zum Auftauen und Weitergaren	Медленное размораживание деликатных блюд, для поддержания пищи в нагретом виде
Garen von Fleisch und Fisch, Reiskochen Schnelles Auftauen kleineren Mengen, Erwärmung von Babykost z.B. Milchfläschchen	Приготовление мяса и рыбы, варка риса Быстрое размораживание небольших количеств продуктов, разогревание детского питания
Erwärmung und Garen von Gerichten Garen von Gemüse und Kartoffeln	Разогревание и приготовление блюд Приготовление овощей и картофеля
Garen von Gemüsen und Fertiggerichten Kleine Mengen erhitzen und garen	Приготовление овощей и готовых блюд Нагрев и приготовление небольшого количества пищи
Flüssigkeiten erhitzen	Нагрев жидкостей
Toastbrot überbacken	Приготовление тостов
Geflügel und Fleisch grillen	Запекание на гриле мяса и птицы
Pasteten und Aufläufe zubereiten	Приготовление пирогов и запеканок
Speisen grillen	Запекание на гриле
Fleisch und Fisch grillen, flache Stücken Geflügelteile grillen Kartoffel-Tiefkühlprodukte, auftauen und bräunen.	Запекание на гриле мяса и рыбы, плоских кусков Запекание на гриле кусков птицы Разморозка и подрумянивание блюд из картофеля
Braten und Backen	Жарение и выпечка
Schnelles Braten von Fleisch, Fisch und Geflügel Backen von feuchten und trockenen Kuchen	Быстрое жерение мяса, рыбы и птицы Выпечка пирогов

BEMERKUNG: Beim Kochen eines Gerichtes, können Sie die Einstellungen ändern: Mikrowellen-Leistung, die Kochdauer, Temperatur, je nach dem gewählten Programm, um ein optimales Ergebnis zu bekommen.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении блюда Вы можете изменять параметры: мощность микроволн, длительность приготовления, температуру в зависимости от выбранной программы для получения оптимального результата.

BEMERKUNG: Machen Sie sich bitte mit dem Abschnitt **Praktische Hinweise** vertraut.

ПРИМЕЧАНИЕ: Ознакомьтесь с разделом **Практические советы** для всех функций.

USAGE

DIGITAL TIME SWITCH CLOCK **LOGIC CONTROL**

Setting the clock
After your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the clock will flash to indicate that the time is not correct.

To set the current time:
- Touch the display **1** or the indicator **2**.

The display **1** and indicator **2** begin to flash to show that you are in clock setting mode.

- Touch the keys **3** and **4** to set the hours.
- Touch again the display 1 or the indicator **2** to set the minutes.

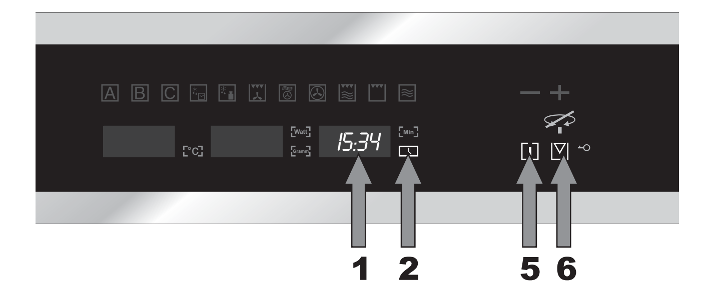
The minute numbers will start to flash.
- Touch keys **3** and **4** to set the minutes.
- To finish, touch the display **1** or the indicator **2** again.

To reset the time:
- Touch the Clock-setting key **1** again for **1** second till sound signal.
- Repeat the forenamed actions.

Initial mode
If any function has been chosen, but not started by touching the Start button **5**, this function is cancelled in 60 seconds.

The digital time switch clock passes in the **Initial mode**, thus burn buttons of working functions, the display **1**, the indicator **2**, buttons **Start 5** and **Stop 6**.

If the device is in the Initial mode more than 60 seconds it passes in the **energy-saving mode**.



Energy-Saving mode
If no function has been chosen for 60 seconds, the device turns into a **energy-saving mode**: function selection keys turn down, only display 1, clock indicator **2**, buttons **Start 5** and **Stop 6**.

You can also enable / disable the **energy-saving mode** manually:
- Tap and hold display **1**or indicator **2** for about 3 seconds.

The device is produced by the factory with the activated energy-saving mode.

DE

BENUTZUNG

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR **LOGIC CONTROL**

Einstellung der aktuellen Uhrzeit
Nach dem Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist.

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:
- Berühren Sie das Display **1** oder die Anzeige **2**.

Das Display **1** und die Zeitanzeige **2** beginnen zu blinken. Das bedeutet, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung sind.
- Berühren Sie die Tasten **3** und **4** um die Uhrzeit zu bestimmen.
- Berühren Sie erneut das Display 1 oder die Anzeige 2, um die Minuten einzustellen.

Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
- Berühren Sie die Tasten **3** und **4** um die Minuten zu bestimmen.
- Berühren Sie erneut das Display **1** oder die Anzeige 2, um die Einstellung zu bestätigen

Wenn die Uhrzeit umgestellt werden soll:
- Das Display **1** oder die Anzeige **2** berühren und etwa 1 Sekunde lang bis zum Signalton gedrückt halten.
- Wiederholen Sie die oben beschriebenen Aktionen.

Nullstellung-Modus
Wenn eine Funktion ausgewählt wurde, aber nicht durch das Drücken der **Start**-Taste, 5 gestartet wurde, dann schaltet diese Funktion nach 60 Sekunden ab.

Die elektronische Zeitschaltuhr kommt in den **Nullstellung-Modus**, dabei leuchten die Funktionssymbolen, das Display **1**, der Indikator **2**, **Start**-Taste 5 und **Stopp**-Taste, **6**.

Wenn das Gerät in **Nullstellung-Modus** sich mehr als 60 Sekunden befindet, schaltet sich das Gerät in **Sparmodus** um.

Sparmodus
Wenn keine Funktion ausgewählt wurde, schaltet sich das Gerät in **Sparmodus** um: dabei schalten die Funktionssymbolen aus, leuchten nur das Display **1**, der Uhr-Indikator **2, Start**-Taste, **5** und **Stopp**-Taste, 6.
Sie können aber den **Sparmodus** manuell ein- / ausschalten:
- Berühren Sie das Display **1** oder die Anzeige **2** ca. 3 Sekunden lang.

Das Gerät wird fabrikseitig mit dem aktivierten Sparmodus produziert.

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО **LOGIC CONTROL**

Установка текущего времени
При подключении устройства к электросети или после сбоя в электроснабжении часы мигают, показывая, что время установлено не верно.

Чтобы установить текущее время:
- Коснитесь дисплея **1** или индикатора **2**.

Дисплей **1** и индикатор часов **2** мигают, показывая, что Вы в режиме установки времени.

- Кнопками выбора **3** и **4** установите текущий час.
- Коснитесь дисплея **1** или индикатора **2**, чтобы установить минуты.

Показатель минут мигает.
- Кнопками выбора **3** и **4** выставите минуты.
- Коснитесь дисплея **1** или индикатора **2** еще раз, чтобы подтвердить установленное время.

Если время требуется переустановить:
- Коснитесь и удерживайте дисплей **1** или индикатор **2** около 1 секунды до акустического сигнала.
- Повторите вышеописанные операции.

Исходный режим
Если была выбрана какая-либо функция, но не запущена нажатием на кнопку **Старт**, **5**, то функция отключается через 60 секунд.

Электронное управляющее устройство переходит в **Исходный режим**, при этом горят кнопки рабочих функций, дисплей **1**, индикатор **2**, кнопки **Старт**, **5** и **Стоп**, **6**.

Если устройство находится в Исходном режиме более 60 секунд, то оно переходит в **энергосберегающий режим**.

Энергосберегающий режим
Если не была выбрана ни одна функция в течении 60 секунд, устройство переходит в **энергосберегающий режим**: гаснут кнопки рабочих функций, горят только дисплей **1**, индикатор часов **2**, кнопки **Старт**, **5** и **Стоп**, **6**.
Вы также можете включить/ отключить **энергосберегающий режим** вручную:
- Коснитесь и удерживайте дисплей **1** или индикатор **2** порядка 3 секунд.

Устройство выпускается заводом с активированным энергосберегающим режимом.

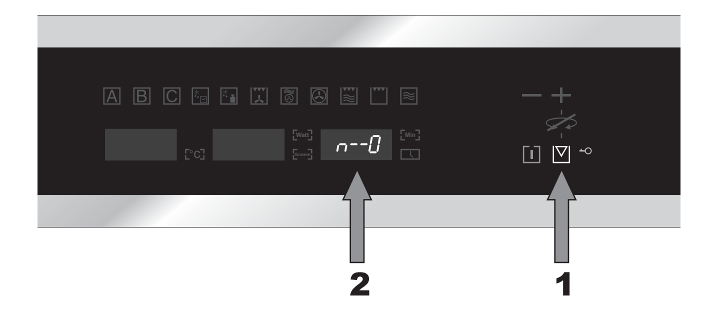
Delay of the keys activation

For the prevention of casual turning-on during the oven's cleaning and in other situations it has been applied the delay of the keys activation. The key **Stop 1** has a delay of **640 ms**, other keys – **140 ms**.

Thus, to activate any function or change parameters it is necessary to keep a finger on the key up to a confirming sound signal.

Child lock

An important planning possibility in your new combined oven with electronic programmable **Logic control** is to prevent inadvertent shift or unintentional turning on. You can activate the child lock at any time, even when the combined oven is turned off.



Activating the child lock

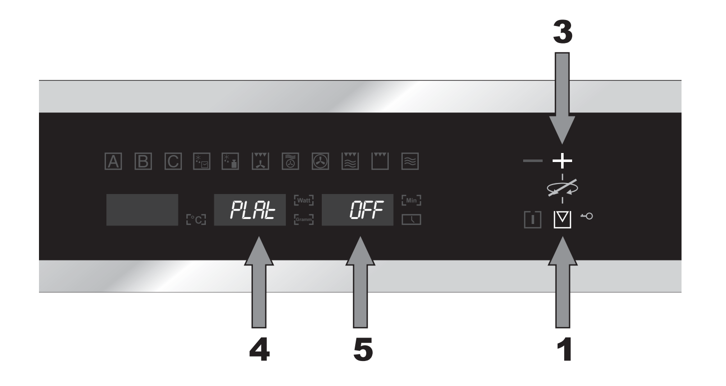
- Touch and hold the key **1** for at least 3 seconds.

Symbol **2** appears on the display and it comes a sound signal. The electronic controller is now disabled.

Deactivating the child lock

- Touch and hold the key **1** for at least 3 seconds.

The display shows actual time and it comes a tripple sound signal. Electronic control of the oven is ready for use again.



Stop/ start the plate rotation

To stop the plate rotation:

- Touch the keys **1** and **3** at the same time.

The display shows the symbols **4** and **5**, it comes a sound signal. The plate rotation is now disabled.

To start plate rotation again:

- Touch the keys **1** and **3** at the same time.

DE

Verzögerung der Tastenaktivierung

Um die zufällige Einschaltung während der Backofenreinigung und in den übrigen Situationen zu vermeiden, ist die Verzögerung der Tastenaktivierung eingeführt. Die Taste **Stopp**, **1** verfügt über eine Verzögerung von **640 ms**, alle anderen – **140 ms**.

Auf solche Weise, ist es nötig für die Aktivierung jener oder anderen Funktion, für die Veränderungen der Parameter, den Finger auf der Taste bis zum bestätigenden Signalton festzuhalten.

Kindersicherung

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Kombibackofens mit elektronischer Programmierung **Logic control** besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten des Backofens zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Backofen.

Aktivierung der Kindersicherung

- Die Taste **1** mindestens 3 Sekunden lang berührt halten.

Auf dem Display erscheint Symbol **2** und ertönt ein dreimaliges akustisches Signal. Elektronische Steuerung des Backofens ist gesperrt.

Ausschaltung der Kindersicherung

- Die Taste **1** mindestens 3 Sekunden lang berührt halten.

Auf dem Display erscheint die Uhrzeit und ertönt ein akustisches Signal. Elektronische Steuerung des Backofens ist wieder Betriebsbereit.

Drehteller stoppen/ wieder in Betrieb nehmen

Um den Drehteller zu stoppen:

- Die Tasten **1** und **3** gleichzeitig berühren.

Auf dem Display erscheinen Symbole **4** und **5**, ertönt ein akustisches Signal. Drehteller ist gestoppt.

Um den Drehteller wieder in Betrieb zu nehmen:

- Die Tasten **1** und **3** gleichzeitig berühren.

RU

Задержка активации кнопок

Для предотвращения случайного включения во время чистки духового шкафа и в прочих ситуациях введена задержка активации кнопок. Кнопка **Стоп**, **1** имеет задержку **640 мс**, все остальные – **140 мс**.

Таким образом, для активации той или иной функции, изменения параметров следует удерживать палец на кнопке до подтверждающего звукового сигнала.

Блокировка от детей

Ваш новый комбинированный духовой шкаф с электронным программирующим устройством **Logic control** имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение устройства. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если духовой шкаф выключен.

Активация функции блокировки от детей

- Коснитесь и удерживайте кнопку **1** более 3 секунд.

На дисплее появится символ **2** и раздастся тройной звуковой сигнал. Электронное управление духовкой заблокировано.

Деактивация функции блокировки от детей

- Коснитесь и удерживайте кнопку **1** более 3 секунд.

На дисплее появится текущее время и раздастся звуковой сигнал. Электронное управление духовкой снова доступно к использованию.

Остановка/ возобновление вращения блюда

Чтобы остановить вращение блюда:

- Одновременно коснитесь кнопок **1** и **3**.

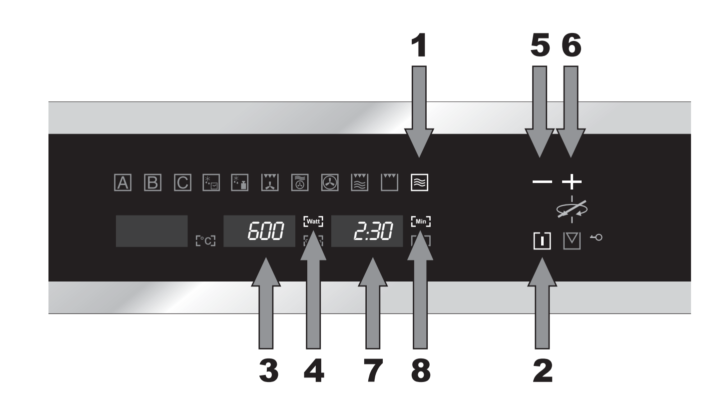
На дисплее появятся символы **4** и **5**, раздастся звуковой сигнал. Вращение блюда остановлено.

Чтобы возобновить вращение блюда:

- Одновременно коснитесь кнопок **1** и **3**.

MICROWAVE FUNCTION

Use the **Microwave function** to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



- Touch the **Microwave** function key **1**.

It lights up with red colour. It comes a sound signal. The **Start** key **2** starts to blink to show that this fünction can be immediately activated.

- Touch the **Power Selection** key **3** to change the microwave power.

The respective digits on display **3** and indicator **4** will start to flash.

NOTE: If you don't touch the key **3**, the oven operates at 800 W power.

- Touch the keys **5** and **6** to change the microwave power .
- Touch the **Time Selection** key **7** to change the operating time.

The respective digits on display **7** and indicator **8** will start to flash.

- Touch keys **5** and **6** to change the function time which you need.
- Touch the **Start** key **2**.

The oven will start to operate in microwave mode.

NOTE: When 1000 W power is selected, the operating time is limited to a maximum of 15 minutes.

DE

FUNKTION MIKROWELLE

Benutzen Sie die Funktion **Mikrowelle** um die Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu zubereiten und aufzuwärmen.

- Berühren Sie die **Mikrowellen**-Funktionstaste **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Taste **Start**, **2** blinkt, damit zu zeigen, dass diese Funktion kann sofort aktiviert werden.

- Berühren Sie die **Leistungswahl**-Taste **3**, um die Mikrowellenleistung zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** und der Funktionsindikator **4** blinken.

BEMERKUNG: Falls Sie die Taste **3** nicht berührt wird, arbeitet das Gerät mit der Leistung von 800 W.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Leistung zu bestimmen.
- Berühren Sie die **Zeitwahl**-Taste **7**, um die Betriebsdauer zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **7** und der Funktionsindikator 8 blinken.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen.
- Berühren Sie die Taste **Start**, **2**.

Das Gerät beginnt zu arbeiten.

BEMERKUNG: Wenn die Leistung von 1000 W gewählt wird, ist die Betriebsdauer auf ein Maximum von 15 Minuten beschränkt.

RU

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ

Используйте функцию **Микроволны** для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

- Коснитесь кнопки режима **Микроволны**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным. Раздается звуковой сигнал. Кнопка **Старт**, **2** мигает, показывая, что данную функцию можно немедленно активировать.

- Коснитесь кнопки **Выбора мощности**, **3**, чтобы изменить мощность микроволновой печи.

Соответствующее показание на дисплее **3** и световой индикатор функций **4** мигают.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если не касаться кнопки **3**, то устройство работает на мощности 800 Вт.

- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую мощность.
- Коснитесь кнопки Выбора времени, **7** для изменения длительности приготовления.

Соответствующее показание на дисплее **7** и световой индикатор функций **8** мигают.

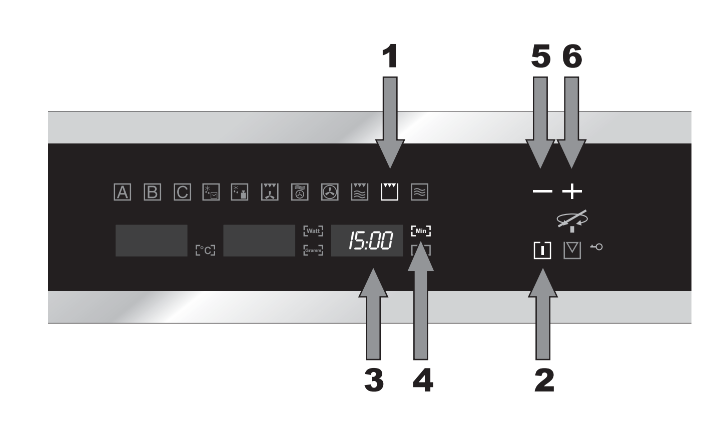
- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую длительность приготовления.
- Коснитесь кнопки **Старт**, **2**.

Устройство начнет работать.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если была выбрана мощность 1000 Вт, то максимальная продолжительность работы ограничена 15 минутами.

GRILL FUNCTION

Use this function to brown the top of food quickly.



- Touch the **Grill** function key **1**.

It lights up with red colour. It comes a sound signal. The **Start** key **2** starts to blink to show that this fünction can be immediately activated.

- Touch the **Time Selection** key **3** to change the operating time.

The respective digits on display **3** and indicator **4** will start to flash.

- Touch the keys **5** and **6** to change the function time (e.g. 15 minutes).

- Touch the **Start** key **2**.

The oven will start to operate in **Grill mode**.

DE

FUNKTION GRILL

Benutzen Sie diese Funktion um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.

- Berühren Sie die **Grill**-Funktionstaste, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Taste **Start**, **2** blinkt, damit zu zeigen, dass diese Funktion kann sofort aktiviert werden.

- Berühren Sie die **Zeitwahl-Taste**, **3**, um die Betriebsdauer zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** und der Funktionsindikator **4** blinken.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen (z. B. 15 Minuten).

- Berühren Sie die Taste **Start**, **2**.

Das Gerät beginnt im **Grill-Modus** zu arbeiten.

RU

ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ

Используйте данную функцию для быстрого подрумянивания продуктов.

- Коснитесь кнопки режима **Гриль**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным. Раздается звуковой сигнал. Кнопка Старт 2 мигает, показывая, что данную функцию можно немедленно активировать.

- Коснитесь кнопки **Выбора времени**, **3** для изменения длительности приготовления.

Соответствующее показание на дисплее **3** и световой индикатор функций **4** мигают.

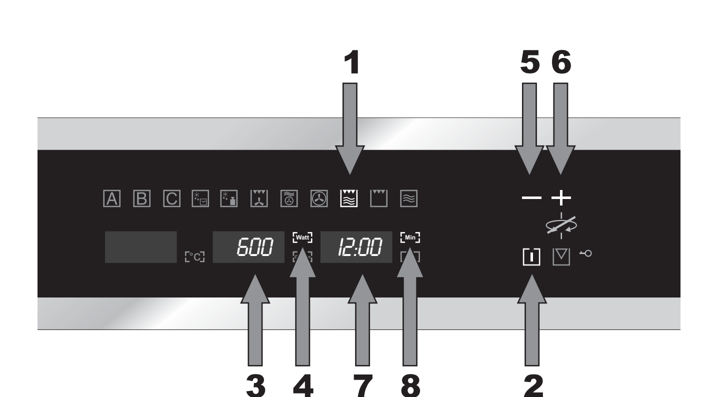
- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую длительность приготовления (например 15 мин.).

- Коснитесь кнопки **Старт**, **2**.

Устройство начнет работать в **режиме Гриль**.

MICROWAVE + GRILL FUNCTION

Use this function to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.



- Touch the key of **Microwave + Grill** function **1**.

It lights up with red colour. It comes a sound signal. The **Start** key **2** starts to blink to show that this fünction can be immediately activated.

- Touch the **Power Selection** key **3** to change the microwave power.

The respective digits on display **3** and indicator **4** will start to flash.

NOTE: If you do not touch the key **3**, the oven operates at 600 W power.

- Touch the keys **5** and **6** to change the microwave power.
- Touch the Time Selection key **7** to change the operating time.

The respective digits on display **7** and indicator **8** will start to flash.

- Touch keys **5** and **6** to change the function time (e.g. 12 minutes).
- Touch the **Start** key **2**.

The oven will start to operate in **combined mode**.

NOTE: In combined mode, the microwave oven power is limited up to 600 W.

DE

FUNKTION MIKROWELLE + GRILL

Benutzen Sie diese Funktion um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.

- Berühren Sie die **Mikrowelle + Grill**-Funktionstaste, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Taste **Start**, **2** blinkt, damit zu zeigen, dass diese Funktion kann sofort aktiviert werden.

- Berühren Sie die **Leistungswahl**-Taste, **3** um die Mikrowellenleistung zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** und der Funktionsindikator **4** blinken.

BEMERKUNG: Falls Sie die Taste **3** nicht berühren , arbeitet das Gerät mit einer Leistung von 600 W.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Leistung zu bestimmen.
- Berühren Sie die **Zeitwahl**-Taste, **7,** um die Betriebsdauer zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **7** und der Funktionsindikator 8 blinken.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen (z. B. 12 Minuten).
- Berühren Sie die Taste **Start**, **2**.

Das Gerät beginnt im **Kombimodus** zu arbeiten.

BEMERKUNG: Beim Kombimodus ist die Mikrowellenleistung auf 600 W begrenzt.

RU

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Используйте эту функцию для приготовления лазаньи, птицы, печеного картофеля и тостов.

- Коснитесь кнопки режима **Микроволны + Гриль**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным. Раздается звуковой сигнал. Кнопка **Старт**, **2** мигает, показывая, что данную функцию можно немедленно активировать.

- Коснитесь кнопки **Выбора мощности**, **3**, чтобы изменить мощность микроволновой печи.

Соответствующее показание на дисплее **3** и световой индикатор функций **4** мигают.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если не касаться кнопки **3**, то устройство работает на мощности 600 Вт.

- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую мощность.
- Коснитесь кнопки Выбора времени **7** для изменения длительности приготовления.

Соответствующее показание на дисплее **7** и световой индикатор функций 8 мигают.

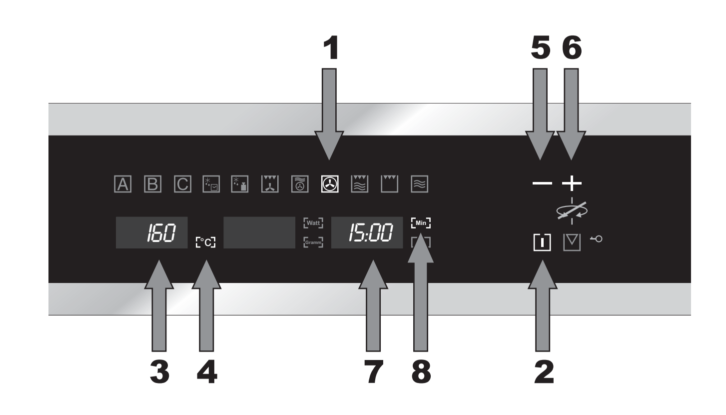
- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую длительность приготовления (например 12 мин.).
- Коснитесь кнопки **Старт**, **2**.

Устройство начнет работать в **комби-режиме**.

ПРИМЕЧАНИЕ: В комби-режиме максимальная мощность ограничена до 600 Вт.

HOT AIR FUNCTION

Use this function to bake and roast.





- Touch the key of **Hot Air function**, **1**.

It lights up with red colour. It comes a sound signal. The **Start** key **2** starts to blink to show that this fünction can be immediately activated.

- Touch the **Temperature Selection** key **3** to change the temperature.

The respective digits on display **3** and indicator **4** will start to flash.

As soon as the oven reaches the set temperature the symbol **4** (ºC) stops flashing.

NOTE: If you do not touch the key **3**, the oven operates at 160 ºC.

- Touch the keys **5** and **6** to change the microwave temperature.

- Touch the **Time Selection** key 7 to change the operating time.

The respective digits on display **7** and indicator **8** will start to flash.

- Touch the keys **5** and **6** to change the function time (e.g. 15 minutes).

- Touch the **Start** key **2**.

The oven will start to operate in **Hot Air mode**.

DE

FUNKTION HEIßLUFT

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen und Braten.

- Berühren Sie die Funktionstaste **Heißluft**, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Taste Start 2 blinkt, damit zu zeigen, dass diese Funktion kann sofort aktiviert werden.

- Berühren Sie die **Temperaturwahl**-Taste **3** um die Temperatur zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** und der Funktionsindikator **4** blinken.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, das Symbol **4** (ºC) hört auf zu blinken.

BEMERKUNG: Falls Sie die Taste **3** nicht berühren, arbeitet das Gerät bei der Temperatur von 160 ºC.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Temperatur zu bestimmen.
- Berühren Sie die **Zeitwahl**-Taste **7,** um die Betriebsdauer zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **7** und der Funktionsindikator **8** blinken.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen (z. B. 15 Minuten).
- Berühren Sie die Taste **Start**, **2**.

Das Gerät beginnt im **Heißluftmodus** zu arbeiten.

RU

ФУНКЦИЯ ГОРЯЧИЙ ОБДУВ

Используйте эту функцию для запекания и жарения.

- Коснитесь кнопки режима **Горячий обдув**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным. Раздается звуковой сигнал. Кнопка Старт 2 мигает, показывая, что данную функцию можно немедленно активировать.

- Коснитесь кнопки **Выбора температуры**, **3**, чтобы изменить температуру.

Соответствующее показание на дисплее **3** и световой индикатор функций **4** мигают.

Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, символ **4** (ºC) перестанет мигать.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если не нажимать на кнопку **3**, то устройство работает при температуре 160 ºC.

- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую температуру.
- Коснитесь кнопки Выбора времени **7** для изменения длительности приготовления.

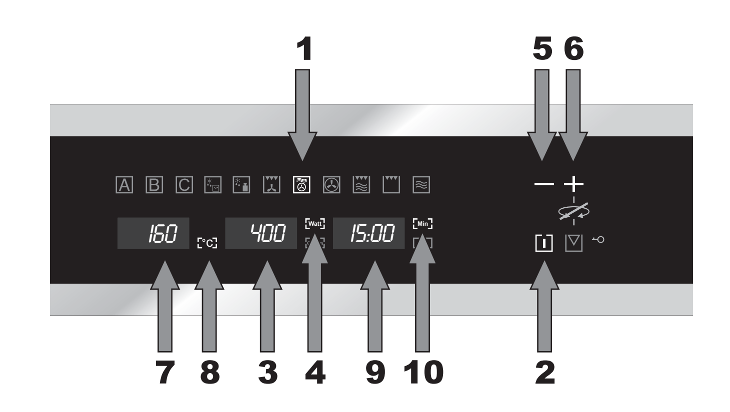
Соответствующее показание на дисплее **7** и световой индикатор функций **8** мигают.

- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую длительность приготовления (например 15 мин.).
- Коснитесь кнопки **Старт**, **2**.

Устройство начнет работать в режиме **Горячего обдува**.

MICROWAVE + HOT AIR FUNCTION

Use this function to bake and roast.



- Touch the key of **Microwave + Hot Air** function **1**.

It lights up with red colour. It comes a sound signal. The **Start** key **2** starts to blink to show that this fünction can be immediately activated.

- Touch the **Power Selection** key **3** to change the microwave power.

The respective digits on display **3** and indicator **4** will start to flash.

NOTE: If you do not touch the key **3**, the oven operates at 400 W power.

- Touch the keys **5** and **6** to change the microwave power .
- Touch the **Temperature Selection** key **7** to change the microwave temperature.

The respective digits on display **7** and indicator **8** will start to flash.

As soon as the oven reaches the set temperature the symbol **8** (ºC) stops flashing.

NOTE: If you do not touch the key **8**, the oven operates at 160 ºC.

- Touch the keys **5** and **6** to change the microwave temperature.
- Touch the Time Selection key **9** to change the operating time.

The respective digits on display **9** and indicator **10** will start to flash.

- Touch the keys **5** and **6** to change the function time (e.g. 15 minutes).

- Touch the Start key **2**.

The oven will start to operate in **combined mode**.

NOTE: In combined mode, the microwave oven power is limited up to 600 W.

DE

FUNKTION MIKROWELLE + HEIßLUFT

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen und Braten.

- Berühren Sie die Funktionstaste **Mikrowelle + Heißluft**, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Taste Start 2 blinkt, damit zu zeigen, dass diese Funktion kann sofort aktiviert werden.

- Berühren Sie die **Leistungswahl**-Taste **3** um die Mikrowellenleistung zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** und der Funktionsindikator **4** blinken.

BEMERKUNG: Falls Sie die Taste **3** nicht berühren, arbeitet das Gerät mit einer Leistung von 400 W.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Leistung zu bestimmen.
- Berühren Sie die Temperaturwahl-Taste **7** um die Temperatur zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **7** und der Funktionsindikator 8 blinken.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, das Symbol **8** (ºC) hört auf zu blinken.

BEMERKUNG: Falls Sie die Taste **8** nicht berühren arbeitet das Gerät bei der Temperatur von 160 ºC.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Temperatur zu bestimmen.
- Berühren Sie die Zeitwahl-Taste **9,** um die Betriebsdauer zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **9** und der Funktionsindikator **10** blinken.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen (z. B. 15 Minuten).
- Berühren Sie die Taste **Start**, **2**.

Das Gerät beginnt im **Kombimodus** zu arbeiten.

BEMERKUNG: Beim Kombimodus ist die Mikrowellenleistung auf 600 W begrenzt.

RU

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНОВЫ + ГОРЯЧИЙ ОБДУВ

Используйте эту функцию для запекания и жарения.

- Коснитесь кнопки режима **Микроволны + Горячий обдув**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным. Раздается звуковой сигнал. Кнопка **Старт**, **2** мигает, показывая, что данную функцию можно немедленно активировать.

- Коснитесь кнопки **Выбора мощности**, **3**, чтобы изменить мощность микроволновой печи.

Соответствующее показание на дисплее **3** и световой индикатор функций **4** мигают.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если не касаться кнопки **3**, то устройство работает на мощности 400 Вт.

- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую мощность.
- Коснитесь кнопки Выбора температуры **7**, чтобы изменить температуру.

Соответствующее показание на дисплее **7** и световой индикатор функций **8** мигают.

Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, символ **8** (ºC) перестанет мигать.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если не касаться кнопки **8**, то устройство работает при температуре 160 ºC.

- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую температуру приготовления.
- Коснитесь кнопки Выбора времени **9** для изменения длительности приготовления.

Соответствующее показание на дисплее **9** и световой индикатор функций 10 мигают.

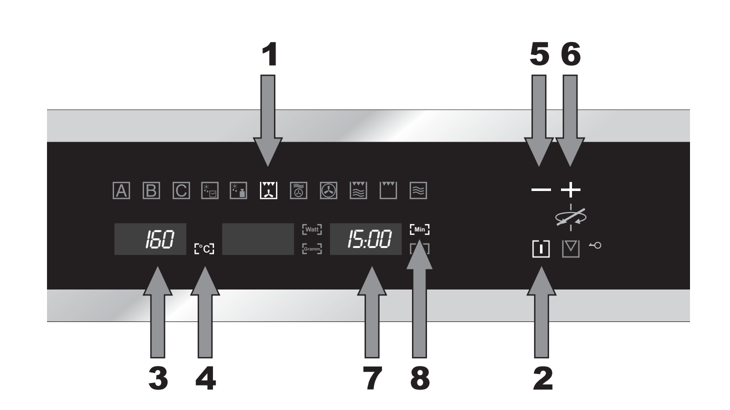
- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую длительность приготовления (например 15 мин.).
- Коснитесь кнопки **Старт**, **2**.

Устройство начнет работать в **комби-режиме**.

ПРИМЕЧАНИЕ: В комби-режиме максимальная мощность ограничена до 600 Вт.

GRILL + FAN FUNCTION

Use this function for crispy roast meat, fish, poultry or French fries.





- Touch the key of **Grill** function **1**.

It lights up with red colour. It comes a sound signal. The Start key 2 starts to blink to show that this fünction can be immediately activated.

- Touch the **Temperature Selection** key **3** to change the oven temperature.

The respective digits on display **3** and indicator **4** will start to flash. As soon as the oven reaches the set temperature the symbol 4 (ºC) stops flashing.

NOTE: If you do not touch the key **3**, the oven operates at 160 ºC.

- Touch the keys **5** and **6** to change the microwave temperature.
- Touch the Time Selection key **7** to change the operating time.

The respective digits on display **7** and indicator **8** will start to flash.

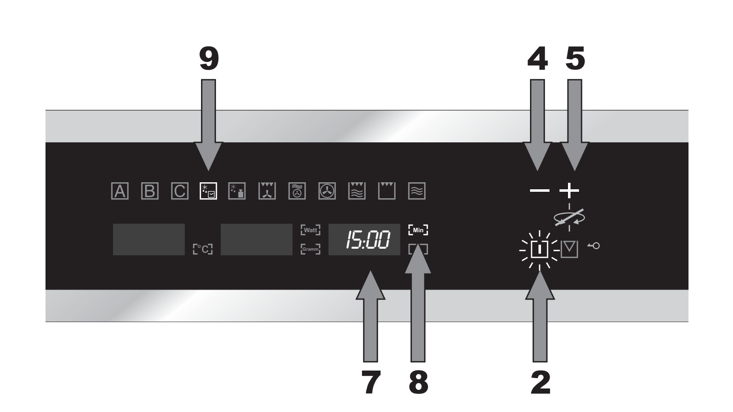
- Touch the keys **5** and **6** to change the function time (e.g. 15 minutes).

- Touch the **Start** key **2**.

The oven will start to operate in **combined mode**.

FUNCTION DEFROSTING BY TIME (MANUAL)

Use this function to defrost any type of food quickly.



- Touch the key of **Defrosting by Time** function **9**. It lights up with red colour. It comes a sound signal.

The **Start** key **2** starts to blink to show that this fünction can be immediately activated.

- Touch the Time Selection key **7** to change the function time.

The respective digits on display **7** and indicator **8** will start to flash.

- Touch the keys **5** and **6** to change the function time (e.g. 15 minutes).

- Touch the **Start** key **2**.

The device will start to defrost.

FUNKTION GRILL + UMLUFT

Benutzen Sie diese Funktion zum besonders krossen Braten von Fleisch, Fisch, Geflügel oder Pommes frites.

- Berühren Sie die **Grill +Umluft**-Funktionstaste **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Taste **Start**, **2** blinkt, damit zu zeigen, dass diese Funktion kann sofort aktiviert werden.

- Berühren Sie die Temperaturwahl-Taste **3** um die Temperatur zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** und der Funktionsindikator 4 blinken. Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, das Symbol **4** (ºC) hört auf zu blinken.

BEMERKUNG: Falls Sie die Taste **3** nicht berühren, arbeitet das Gerät bei der Temperatur von 160 ºC.

- Berühren Drücken Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Temperatur zu bestimmen.
- Berühren Sie die Zeitwahl-Taste **7,** um die Betriebsdauer zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **7** und der Funktionsindikator 8 blinken.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen (z. B. 15 Minuten).
- Berühren Sie die Taste **Start**, **2**.

Das Gerät beginnt zu arbeiten im **Kombimodus**.

ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ + ОБДУВ

Используйте эту функцию для приготовления с хрустящей корочкой мяса, рыбы, птицы или картофеля фри.

- Коснитесь кнопки режима **Гриль + Обдув**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным. Раздается звуковой сигнал. Кнопка **Старт**, **2** мигает, показывая, что данную функцию можно немедленно активировать.

- Коснитесь кнопки **Выбора температуры**, **3**, чтобы изменить температуру в устройстве.

Соответствующее показание на дисплее **3** и световой индикатор функций **4** мигают. Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, символ **4** (ºC) перестанет мигать.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если не касаться кнопки **3**, то устройство работает при температуре 160 ºC.

- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую температуру.
- Коснитесь кнопки Выбора времени **7** для изменения длительности приготовления.

Соответствующее показание на дисплее **7** и световой индикатор функций **8** мигают.

- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую длительность приготовления (например 15 мин.).
- Коснитесь кнопки **Старт**, **2**.

Устройств начнет работать в **комби-режиме**.

FUNKTION AUFTAUEN NACH ZEIT (MANUELL)

Benutzen Sie diese Funktion um jegliche Art von Lebensmitteln schnell aufzutauen.

- Berühren Sie die **Auftauen nach Zeit**-Funktionstaste **9**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Taste **Start**, **2** blinkt, damit zu zeigen, dass diese Funktion kann sofort aktiviert werden.

- Berühren Sie die **Zeitwahl**-Taste **7**, um die Betriebsdauer zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **7** und der Funktionsindikator **8** blinken.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen (z. B.: 15 Minuten).
- Berühren Sie die Taste **Start**, **2**.

Das Gerät beginnt aufzutauen.

ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ (ВРУЧНУЮ)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания любых продуктов.

- Коснитесь кнопки режима **Размораживание по времени**, **9**.

Эта кнопка начинает светиться красным. Раздается звуковой сигнал. Кнопка **Старт**, **2** мигает, показывая, что данную функцию можно немедленно активировать.

- При помощи кнопки **Выбора времени**, **7** измените длительность приготовления.

Соответствующее показание на дисплее **7** и световой индикатор функций **8** мигают.

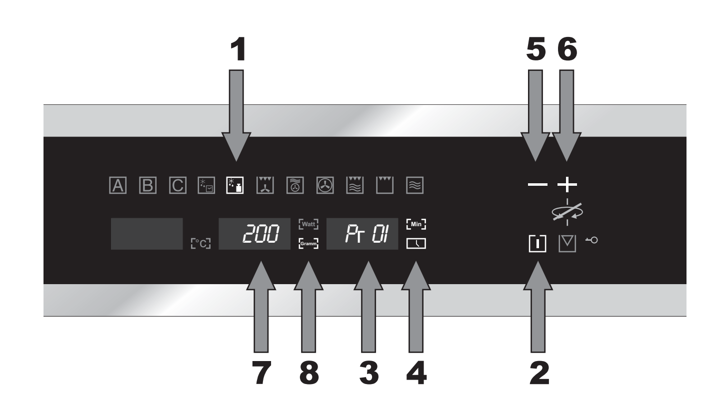
- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую длительность приготовления (например 15 мин.).
- Коснитесь кнопки **Старт**, **2**.

Устройство начнет размораживание.

EN



FUNCTION DEFROSTING BY WEIGHT (AUTOMATIC)



Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.

- Touch the key of **Defrosting by weight** function **1**.

It lights up with red colour. It comes a sound signal. The **Start** key **2** starts to blink to show that this fünction can be immediately activated.

- Touch the **Food Type Selection** key **3** to change the food type.

The respective digits on display **3** and indicator **4** will start to flash.

- Touch the keys **5** and **6** to change the programme, e.g. **Pr 01** (see following table).

- Touch the Weight Selection key **7** to define the food weight.

The respective digits on display **7** and indicator **8** will start to flash.

- Touch keys **5** and **6** to change the weight.

- Touch the **Start** key **2**.

The oven will start to defrost.

The following table shows the **Defrosting by weight** function programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a homogeneous temperature).

Programme Programm Программа
Pr 01
Pr 02
Pr 03
Pr 04
Pr 05

DE

FUNKTION AUFTAUEN NACH GEWICHT (AUTOMATISCH)

Benutzen Sie diese Funktion um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.

- Berühren Sie die Funktionstaste **Auftauen nach Gewicht**, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Taste **Start**, **2** blinkt, damit zu zeigen, dass diese Funktion kann sofort aktiviert werden.

- Berühren Sie die **Lebensmittelwahl-Taste**, **3**, um die Art der Lebensmittel zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** und der Funktionsindikator **4** blinken.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um das gewünschte Programm zu bestimmen (z. B.: **Pr 01** siehe folgende Tabelle).
- Berühren Sie die Gewichtswahl-Taste **7**, um das Gewicht der Speise einzustellen.

Die entsprechende Anzeige **7** und der Funktionsindikator **8** blinken.

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6** um das gewünschte Gewicht zu bestimmen.
- Berühren Sie die Taste **Start**, **2**.

Das Gerät beginnt aufzutauen.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion **Auftauen nach Gewicht**, unter Angabe der Intervalle bezüglich des Gewichtes sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

RU

ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ (АВТОМАТИЧЕСКОЕ)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.

- Коснитесь кнопки режима **Размораживание по весу**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным. Раздается звуковой сигнал. Кнопка **Старт**, **2** мигает, показывая, что данную функцию можно немедленно активировать.

- Коснитесь кнопки **Выбора продукта, 3**, чтобы изменить тип размораживаемого продукта.

Соответствующее показание на дисплее **3** и световые индикаторы функций **4** мигают.

- Кнопками **5** и **6** выберите требуемую программу, например, **Pr 01** (см. таблицу ниже).
- Коснитесь кнопки Выбора веса **7**, чтобы установить вес размораживаемого продукта.

Соответствующее показание на дисплее **7** и световой индикатор функций **8** мигают.

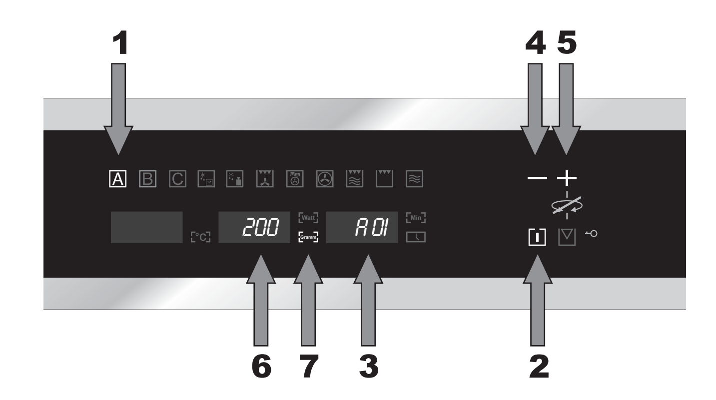
- Кнопками **5** и **6** выберите требуемый вес продукта.
- Коснитесь кнопки **Старт**, **2.**

Устройство начнет размораживание.

Следующая таблица показывает программы функции **Размораживания по весу**, диапазоны веса, времени размораживания и времени покоя (чтобы обеспечить однородную температуру пищи).

Food Lebensmittel Продукт	**Weight, g Gewicht, g Вес, г**	**Time, min Zeit, Min Время, мин**	**Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин**
Meet Fleisch Мясо	100 – 2000	2,2 – 43,3	20 – 30
Poultry Geflügel Птица	100 – 2500	2,3 – 58,3	20 – 30
Fish Fisch Рыба	100 – 2000	2,0 – 40,0	20 – 30
Fruit Obst Фрукты	100 – 500	2,0 – 13,0	10 – 20
Bread Brot Хлеб	100 – 800	2,4 – 19,3	10 – 20

SPECIAL FUNCTION A: HEATING FOOD



Use this function to heat various types of food.

- Touch the key of Special **Function A**, **1**.

It lights up with red colour. It comes a sound signal. The **Start** key **2** starts to blink to show that this fünction can be immediately activated.

- Touch the **Food Type Selection** key, **3** to change the food type.

The respective digits on display **3** will start to flash.

- Touch the keys **4** and **5** to change the program, e.g. **A 01** (see following table).

- Touch the **Weight Selection** key **6** to define the food weight.

The respective digits on display **6** and indicator **7** will start to flash.

- Touch keys **4** and **5** to set the weight which you need.

- Touch the **Start** key, **2**.

The oven will start to heat the food.

The following table shows programs of the **Special Function A**, indicating weight intervals, and heating and standing times (in order to ensure the food is of a homogeneous temperature).

Programme Programm Программа
A 01
A 02
A 03
A 04

DE

SONDERFUNKTION A: SPEISEN ERWÄRMEN

Benutzen Sie diese Funktion um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu erhitzen.

- Berühren Sie die **Sonderfunktion A**-Taste, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Taste **Start**, **2** blinkt, damit zu zeigen, dass diese Funktion kann sofort aktiviert werden.

- Berühren Sie die **Lebensmittelwahl**-Taste, **3**, um die Lebensmittelart zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **3** blinkt.

- Berühren Sie die Tasten **4** und **5** um das gewünschten Programm zu bestimmen z. B. **A 01** (siehe folgende Tabelle).

- Berühren Sie die **Gewichtswahl**-Taste **6**, um das Gewicht der Speise einzustellen.

Die entsprechende Anzeige **6** und der Funktionsindikator **7** blinken.

- Berühren Sie die Tasten **4** und **5** um das gewünschte Gewicht zu bestimmen.

- Berühren Sie die Taste **Start**, **2**.

Das Gerät beginnt zu erwärmen.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der **Sonderfunktion A**, unter Angabe der Intervalle bezüglich des Gewichtes sowie Erwärme- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

RU

ОСОБАЯ ФУНКЦИЯ А: РАЗОГРЕВАНИЕ ПИЩИ

Используйте эту функцию для быстрого разогревания различной пищи.

- Коснитесь кнопки режима **Особая функция А**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным. Раздается звуковой сигнал. Кнопка **Старт**, **2** мигает, показывая, что данную функцию можно немедленно активировать.

- Коснитесь кнопки **Выбора продукта**, **3**, чтобы изменить тип продукта.

Соответствующее показание на дисплее **3** мигает.

- Кнопками **4** и **5** выберите требуемую программу, например, **А 01** (см. таблицу ниже).

- Коснитесь кнопки **Выбора веса**, **6**, чтобы установить вес продукта.

Соответствующее показание на дисплее **6** и световой индикатор функций **7** мигают.

- Кнопками **4** и **5** установите требуемый вес продукта.

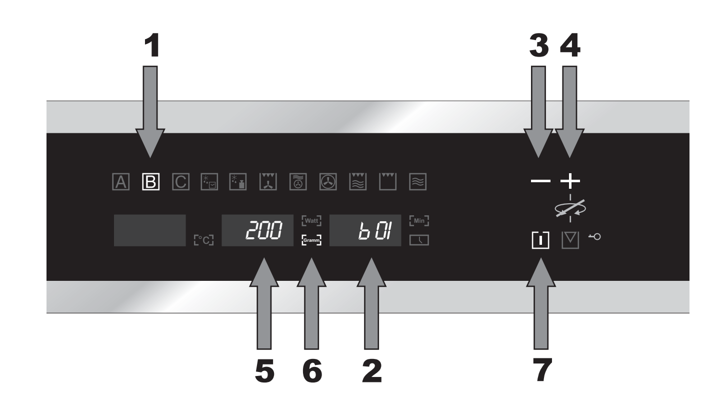
- Коснитесь кнопки **Старт**, **2**.

Устройство начнет разогрев.

Следующая таблица показывает программы **Особой функции А**, диапазоны веса, времени разогрева и времени покоя (чтобы обеспечить однородную температуру пищи).

Meal Gericht Блюдо	Weight, g Gewicht, g Вес, г	Time, min Zeit, Min Время, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
Soup Suppe Суп	200 – 1500	3,0 – 15,0	Stir × 1-2, keep covered 1-2 min Umrühren × 1-2, abdecken 1-2 Min Перемешать × 1-2, оставить накрытым 1-2 мин
Pre-prepared dishes, dense food Fertiggerichte, dicke Zutaten Готовые блюда, густые компоненты	200 – 1500	3,0 – 20,0	Turn × 1-2, keep covered 1-2 min Umrühren × 1-2, abdecken 1-2 Min Перевернуть × 1-2, оставить накрытым 1-2 мин
Pre-prepared dishes, e.g goulash Fertiggerichte, z.B. Gülasch Готовые блюда, например, гуляш	200 – 1500	3,0 – 18,0	Stir × 1-2, keep covered 1-2 min Wenden × 1-2, abdecken 1-2 Min Перемешать × 1-2, оставить накрытым 1-2 мин
Vegetables Gemüse Овощи	200 – 1500	2,4 – 14,0	Turn × 1-2, keep covered 1-2 min Wenden × 1-2, abdecken 1-2 Min Перевернуть × 1-2, оставить накрытым 1-2 мин

SPECIAL FUNCTION B: COOKING



Use this function to cook fresh food.

- Touch the key of **Special Function B**, **1**.

It lights up with red colour.

- Touch the **Food Type Selection** key **2** to change the food type.

The respective digits on display **2** will start to flash.

- Touch the keys **3** and **4** to change the programme, e.g. **b 01** (see following table).

- Touch the **Weight Selection** key **5** to define the food weight.

The respective digits on display **5** and indicator **6** will start to flash.

- Touch keys **3** and **4** to change the weight.

- Touch the **Start** key, **7**.

The oven will start to cook the food.

The following table shows programs of the **Special Function B**, indicating weight intervals, and cooking and standing times (in order to ensure the food is of a homogeneous temperature).

Programme **Programm** **Программа**
b 01
b 02
b 03
b 04

DE

SONDERFUNKTION B: SPEISEN GAREN

Benutzen Sie diese Funktion um die frische Lebensmittel zuzubereiten.

- Berühren Sie die **Sonderfunktion B**-Taste, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf.

- Berühren Sie die **Lebensmittelwahl**-Taste **2**, um die Lebensmittelart zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **2** blinkt.

- Berühren Sie die Tasten **3** und **4** um das gewünschten Programm zu bestimmen z. B. **b 01** (siehe folgende Tabelle).

- Berühren Sie die **Gewichtswahl**-Taste **5**, um das Gewicht der Speise einzustellen.

Die entsprechende Anzeige **5** und der Funktionsindikator **6** blinken.

- Berühren Sie die Tasten **3** und **4** um das gewünschte Gewicht zu bestimmen.

- Berühren Sie die Taste **Start**, **7**.

Das Gerät beginnt zu garen.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der **Sonderfunktion B**, unter Angabe der Intervalle bezüglich des Gewichtes sowie Gar- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

RU

ОСОБАЯ ФУНКЦИЯ B: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Используйте эту функцию для приготовления свежих продуктов.

- Коснитесь кнопки режима **Особая функция B**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным.

- Коснитесь кнопки **Выбора продукта**, **2**, чтобы изменить тип приготавливаемой пищи.

Соответствующее показание на дисплее **2** мигает.

- Кнопками **3** и **4** выберите требуемую программу, например, **b 01** (см. таблицу ниже).

- Коснитесь кнопки **Выбора веса**, **5**, чтобы изменить вес приготавливаемой пищи.

Соответствующее показание на дисплее **5** и световой индикатор функций **6** мигают.

- Кнопками **3** и **4** выберите требуемый вес пищи.

- Коснитесь кнопки **Старт**, **7**.

Устройство начнет приготовление пищи.

Следующая таблица показывает программы **Особой функции B**, диапазоны веса, времени приготовления и времени покоя (чтобы обеспечить однородную температуру пищи).

Meal Gericht Блюдо	Weight, g Gewicht, g Вес, г	Time, min Zeit, Min Время, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
Potatoes Kartoffel Картофель	200 – 1000	4 – 17	Turn × 1-2, keep covered Wenden × 1-2, abdecken Перевернуть × 1-2, оставить накрытым
Vegetables Gemüse Овощи	200 – 1000	4 – 15	Turn × 1-2, keep covered Wenden × 1-2, abdecken Перевернуть × 1-2, оставить накрытым
Rice Reis Рис	200 – 500	13 – 20	1 part rice, 2 parts water, keep covered 1 Teil Reis, 2 Teile Wasser, abdecken 1 часть риса, 2 части воды, оставить накрытым
Fish Fisch Рыба	200 – 1000	4 – 13	Keep covered Abdecken Оставить накрытым

SPECIAL FUNCTION C: DEFROSTING & TOASTING

Use this function to defrost and toast various types of food.

- Touch the key of **Special Function C**, **1**.

It lights up with red colour.

- Touch the **Food Type Selection** key **2** to change the food type.

The respective digits on display **2** will start to flash.

- Touch the keys **3** and **4** to change the programme, e.g. **C 01** (see following table).

- Touch the **Weight Selection** key **5** to define the food weight.

The respective digits on display **5** and indicator **6** will start to flash.

- Touch keys **3** and **4** to change the weight.

- Touch the **Start** key, **7**.

The oven will start to defrost and toast the food.

The following table shows the **Special Function C** programmes, indicating weight intervals, and defrosting & toasting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme **Programm** **Программа**
C 01
C 02
C 03

NOTE: In accordance with your taste and with type of meal should be increased or decreased the programmed weight .

NOTE:** Use the preheated universal **wonder-*plate for browning food (see p. 76) to get excellent result as if the food would bake in a wood-burning stove.

DE

SONDERFUNKTION C: AUFTAUEN & ÜBERBACKEN

Benutzen Sie diese Funktion, um verschiedene Arten von Lebensmitteln aufzutauen und zu überbacken.

- Berühren Sie die **Sonderfunktion C**-Taste, **1**.

Diese Taste leuchtet mit roter Farbe auf.

- Berühren Sie die **Lebensmittelwahl**-Taste, **2**, um die Lebensmittelart zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **2** blinkt.

- Berühren Sie die Tasten **3** und **4** um das gewünschten Programm zu bestimmen z. B. **C 01** (siehe folgende Tabelle).
- Berühren Sie die **Gewichtswahl**-Taste **5**, um das Gewicht der Speise einzustellen.

Die entsprechende Anzeige **5** und der Funktionsindikator 6 blinken.

- Berühren Sie die Tasten **3** und **4** um das gewünschte Gewicht zu bestimmen.
- Berühren Sie die Taste **Start**, **7**.

Das Gerät beginnt zu auftauen und zu überbacken.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der **Sonderfunktion C**, unter Angabe der Intervalle bezüglich des Gewichtes sowie Auftauen & Überbacken und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

RU

ОСОБАЯ ФУНКЦИЯ С: РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ

Используйте эту функцию для размораживания и запекания пищи.

- Коснитесь кнопки режима **Особая функция C**, **1**.

Эта кнопка начинает светиться красным.

- Коснитесь кнопки **Выбора продукта**, **2**, чтобы изменить тип пищи.

Соответствующее показание на дисплее **2** мигает.

- Кнопками **3** и **4** выберите требуемую программу, например, **C 01** (см. таблицу ниже).
- Коснитесь кнопки **Выбора веса**, **5**, чтобы изменить вес пищи.

Соответствующее показание на дисплее **5** и световой индикатор функций **6** мигают.

- Кнопками **3** и **4** выберите требуемый вес пищи.
- Коснитесь кнопки **Старт**, **7**.

Устройство начнет разморозку и запекание пищи.

Следующая таблица показывает программы **Особая функция C**, диапазоны веса, времени размораживания и запекания, и времени покоя (чтобы обеспечить однородную температуру пищи).

Meal Gerichte Блюдо	Weight, g Gewicht, g Вес, г	Time, min Zeit, Min Время, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
Pizza* Pizza* Пицца*	300 – 550	8 – 12	**wonder-*plate*** **Wunder*Platte*** **чудо-*блюдо***
Deep frozen food Tiefgefrorene Fertiggerichte Замороженные продукты	400 – 1000	8 – 14	Turn × 1, keep covered 1-2 min Wenden × 1, abdecken 1-2 Min Перевернуть × 1, оставить накрытыми 1-2 мин
Potato dishes, frozen Kartoffelgerichte, tiefgefroren Блюда из картофеля, замороженные	200 – 450	10 – 12	Glass tray Glasfettpfanne Стеклянный универсальный противень

BEMERKUNG: Je nach der Gerichtart und entsprechend Ihrem Geschmack soll das zu programmierende Gewicht vergrößert bzw. verkleinert werden.

BEMERKUNG:** Verwenden Sie die vorgeheizte universelle **Wunder*Platte für Bräunung (siehe S. 77) um ein ausgezeichnetes Ergebnis zu bekommen, als ob die Speise in einem Holzofen gebacken wurde.

ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от Вашего вкуса и вида блюда увеличивайте или уменьшайте программируемый вес.

ПРИМЕЧАНИЕ:** Используйте заранее разогретое универсальное **чудо-*блюдо для подрумянивания (см. стр. 77), чтобы получить превосходный результат, как если бы пища запекалась в дровяной печи.

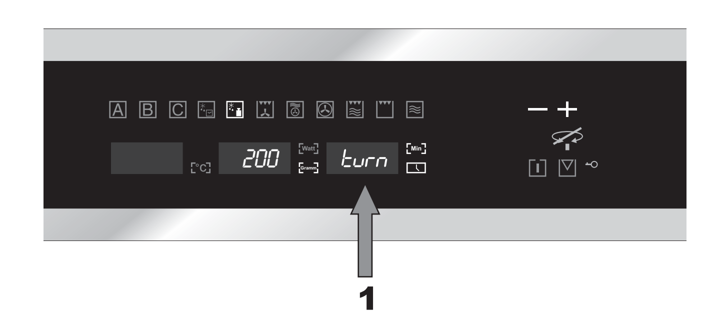
PRACTICAL ADVICES

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.



Attention! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

- The oven produces very high temperatures. Always use dishes that are suitable for microwaving and heat resistant e.g. baking dishes.



- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display shows a flashing symbol **1**.

- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.

- After heating, stir the food or shake the container and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become homogen throughout the food.



PREPARATION INSTRUCTIONS

Fish
- Add 1 – 3 soup spoons of water or lemon juice.

Rice
- Add water equivalent to two twice quantity of rice.

Unpeeled potatoes
- Use potatoes of the same size. Wash them and prick the skin several times.

Peeled potatoes and fresh vegetables
- Cut into pieces of the same size. Add a soup spoon of water for every 100 g of vegetables, and salt to taste.

DE

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE

- Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße und einen Deckel oder eine Abdeckung, um die Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.



Achtung! Nach der Erwärmung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

- Der Backofen produziert sehr hohe Temperaturen. Benutzen Sie stets mikrowellentaugliches und hitzebeständiges Geschirr z. B. Auflaufformen.
- Rühren Sie die Speise während der Erwärmung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf dem Display Symbol **1** blinkt.
- Die für die Erwärmung der Nahrungsmittel notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Die direkt aus dem Kühlschrank entnommenen Lebensmittel benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als die, die Raumtemperatur aufweisen. Falls die Temperatur des Essens nicht der gewünschten entspricht, wählen Sie nächstes Mal ein größeres oder kleineres Gewicht.
- Rühren Sie die Speise nach der Erwärmung um. Lassen sie diese eine Zeit lang ruhen, um die einheitliche Temperatur zu erreichen.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE ZUBEREITUNG

Fisch
- Geben Sie 1 – 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft hinzu.

Reis
- Geben Sie eine Menge Reis und die doppelte Menge Wasser hinzu.

Pellkartoffeln
- Verwenden Sie Kartoffeln gleicher Größe. Waschen Sie diese und durchlöchern Sie die Schale mehrmals.

Geschälte Kartoffeln und Frischgemüse
- Schneiden Sie alle Zutaten in Stücke gleicher Größe. Geben Sie einen Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse und Salz nach Geschmack hinzu.

RU

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Всегда используйте пригодные для микроволновых печей сосуды и крышки или покрытия, чтобы избегать потерь жидкости.



Внимание! После разогрева сосуд может быть очень горячим. Хотя микроволновые печи не нагревают большинство сосудов, емкости могут нагреваться посредством теплопередачи от разогреваемой пищи.

- Духовка создает очень высокие температуры. Всегда используйте пригодную для микроволновых печей жароустойчивую посуду, например, формы для запекания.
- Помешивайте блюдо неоднократно во время нагревания, в частности, если устройство посылает звуковой сигнал и на дисплее мигает символ **1**.
- Для нагревания пищевых продуктов необходимое время зависит от их исходной температуры. Непосредственно вынутым из холодильника продуктам нужно больше времени для нагревания, чем для продуктов с комнатной температурой. Если температура пищи не соответствует желаемой, выберите в следующий раз больший или меньший вес.
- Перемешайте блюдо после нагревания. Оставьте его на некоторое время для достижения однородной температуры.

УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыба
- Добавьте 1 – 3 столовых ложки воды или лимонного сока.

Рис
- Добавьте на одну часть риса две части воды.

Картофель в мундире
- Отберите клубни одинакового размера. Вымойте их и проколите кожуру в нескольких местах.

Очищенный картофель и свежие овощи
- Нарежьте все ингредиенты на куски одинакового размера. Добавьте столовую ложку воды на 100 г овощей и соль по вкусу.

Frozen pizza

- Use pre-cooked frozen pizzas and pizzas-rolls.

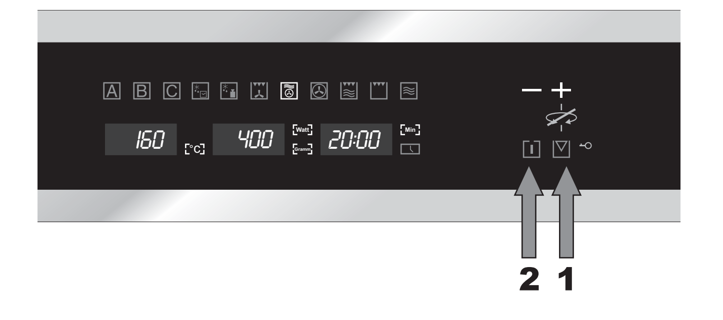
- Use the preheated universal **wonder-*plate*** for browning food (see p. 76) to get excellent result as if the food would bake in a wood-burning stove.

Deep-frozen food

- Use lasagne, cannelloni, prawns cocktail etc. Keep covered.

Potato dishes, frozen

- French fries, potato croquettes and fried potatoes must be suitable for preparation in the oven.



WHEN THE OVEN IS WORKING

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by touching the **Stop** key **1** once or by opening the oven door.

In both cases:

- microwave emission is stopped immediately,

- the grill is deactivated but is still **very hot**. **DANGER OF BURNING!**

- the timer stops and the display shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

- turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked,

- change the process parameters,

- cancel the process by pressing the **Stop** key **1**,

- to restart the process, close the door and press the **Start** key **2**.

DE

Pizza tiefgefroren
- Verwenden Sie tiefgefrorene, vorgebackene Pizzas oder Baguette-Pizzas.

- Verwenden Sie die vorgeheizte universelle **Wunder*Platte*** für Bräunung (siehe S. 77) um ein ausgezeichnetes Ergebnis zu bekommen, als ob die Speise in einem Holzofen gebacken wurde.

Fertiggerichte tiefgefroren
- Verwenden Sie Lasagne, Canneloni, Garnelenauflauf u. s. w., jeweils immer abdecken.

Kartoffelgerichte, tiefgefroren
- Die Pommes frites, Kartoffelkroketten und Schwenkkartoffeln müssen für die Zubereitung in der mikrowelle geeignet sein.

WÄHREND DES BETRIEBES

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die **Stopp** Taste **1** berühren oder die Tür öffnen.

In diesem Fall:

- hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,

- wird der Grill deaktiviert, hat das Gerät aber weiterhin eine **sehr hohe Temperatur**. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- die Zeitschaltuhr stoppt, und das Display zeigt die restliche Betriebsdauer an.

Wenn Sie es möchten, können Sie:

- die Lebensmittel wenden oder umrühren, um einen einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,

- die Einstellungen ändern,

- den Vorgang abbrechen, indem Sie die **Stopp** Taste **1** drücken.

- um den Vorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie die **Start** Taste **2**.

RU

Пицца замороженная
- Используйте замороженную, заранее выпеченную пиццу или багет-пиццу.

- Используйте заранее разогретое универсальное **чудо-*блюдо*** для подрумянивания (см. стр. 77), чтобы получить превосходный результат, как если бы пища запекалась в дровяной печи.

Готовые блюда замороженные
- Используйте замороженные лазанью, канеллони, креветки и т. д. Всегда закрывайте крышкой.

Блюда из картофеля, замороженные
- Картофель фри, картофельные крокеты и картофель ломтиками должны подходить для приготовления в микроволновой печи.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Пауза процесса приготовления

Вы можете в любое время прервать процесс приготовления касанием кнопки **Стоп**, **1** или открыванием дверцы.

В этом случае:

- излучение микроволн прекращается,

- гриль обесточивается, однако, внутри печи **сохраняется высокая температура**. **ОПАСНОСТЬ ОЖЕГОВ!**

- таймер останавливается, дисплей показывает оставшееся время приготовления.

Если Вы желаете, Вы можете:

- перевернуть или перемешать пищу, чтобы достичь ее однородного приготовления,

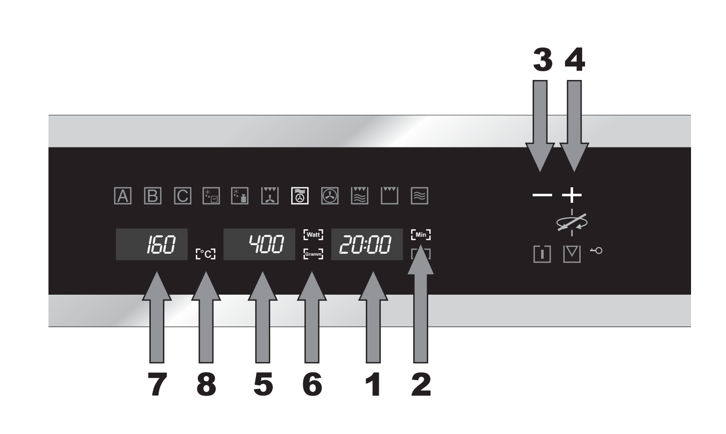
- изменить установки,

- остановить процесс нажатием на кнопку **Стоп**, **1**.

- чтобы снова возобновить процесс, закройте дверцу и нажмите на кнопку **Старт**, **2**.

Altering parameters

The operating parameters (time, weight, power, etc.) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:



- To alter the cooking time, touch the **Time Selection** key **1**.

The display **1** and respective light **2** start to flash.

- To alter the time, touch the keys **3** and **4**.

- To alter the weight or power, touch the **Weight/ Power Selection** key **5**.

The display **5** and respective light **6** start to flash.

- Change the parameter by pressing the keys **3** and **4**.
- To alter the temperature, touch the **Temperature Selection** key **7**.

The display **7** and respective light **8** start to flash.

As soon as the oven reaches the set temperature the symbol **8** (ºC) stops flashing.

- Change the parameter by touching the keys **3** and **4**.

Cancelling a cooking cycle

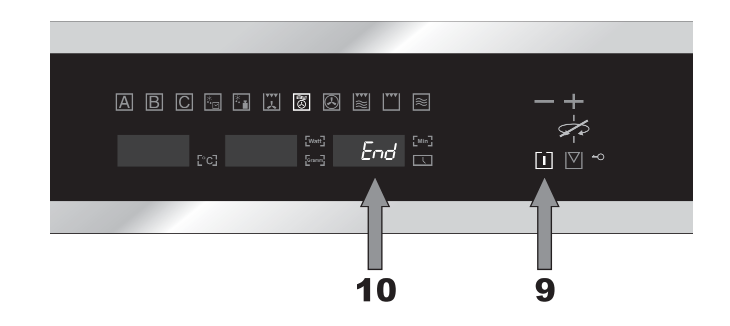
- If you wish to cancel the cooking process, touch the **Stop** button, **9** twice.
- If process has been paused, but you would like to stop it, touch the button **Stop**, **9**.

You will hear a beep sound and the current time will appear on the display.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the symbol **10**.

The beeps are repeated every 30 seconds during 5 minutes or until the door is opened or the **Stop** button, **9** is touched.



DE

Änderung der Einstellungen

Die Zeit-, Gewicht-, Leistung-Einstellungen u. s. w. können Sie während des Betriebes bzw. bei Unterbrechung des Kochvorganges verändert, indem man folgendermaßen vorgeht:

- Berühren Sie die **Zeitwahl**-Taste, **1**, um die Kochzeit zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **1** und Funktionsanzeigeleuchte **2** blinken.

- Berühren Sie die Tasten **3** und **4**, um die Zeit zu ändern.
- Berühren Sie die **Gewicht/ Leistungswwahl**-Taste **5**, um die Leistung oder das Gewicht zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **5** und der Funktionsindikator **6** blinken.

- Berühren Sie die Tasten **3** und **4**, um das Gewicht oder die Leistung zu ändern.
- Berühren Sie die **Temperaturwahl**-Taste **7** um die Temperatur zu ändern.

Die entsprechende Anzeige **7** und der Funktionsindikator **8** blinken.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, das Symbol **8** (ºC) hört auf zu blinken.

- Berühren Sie die Tasten **3** und **4**, um die Temperatur zu ändern.

Abbruch eines Kochvorganges

- Wenn Sie den Kochvorgang beenden möchten, berühren Sie zweimal die Taste **Stop**, **9**.
- Wenn der Vorgang unterbrochen worden ist und Sie ihn stoppen möchten, dann berühren Sie die Taste **Stop**, **9**.

Daraufhin ertönt ein akustisches Signal, und auf dem Display erscheint die Uhrzeit.

Ende eines Kochvorgangs

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 akustische Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe 10.

Die akustischen Signale werden alle 30 Sekunden wiederholt innerhalb von 5 Minuten, oder bis die Tür geöffnet oder die Taste **Stop**, **9** berührt wird.

RU

Изменение установок

Установки времени, веса, мощности, и т. д. можно изменять как во время приготовления, так и во время паузы следующим образом:

- Коснитесь кнопки **Выбора времени**, **1**, чтобы изменить время приготовления.

Соответствующее показание на дисплее **1** и световой индикатор **2** мигают.

- Касаниями на кнопки **3** и **4** измените время.
- Коснитесь кнопки **Выбора веса/ мощности**, **5**, чтобы изменить вес пищи или мощность.

Соответствующее показание на дисплее **5** и световой индикатор функций **6** мигают.

- Кнопками **3** и **4** измените требуемый вес пищи или мощность.
- Коснитесь кнопки **Выбора температуры**, **7**, для изменения температуры.

Соответствующее показание на дисплее **7** и световой индикатор функций **8** мигают.

Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, символ **8** (ºC) перестанет мигать.

- Кнопками **3** и **4** измените требуемую температуру.

Остановка процесса приготовления

- Для прекращения процесса приготовления, коснитесь дважды кнопки **Стоп**, **9**.
- Если процесс был приостановлен, но Вы хотели бы прекратить его, коснитесь кнопки **Стоп**, **9**.

При этом раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразиться текущее время.

Окончание процесса приготовления

По окончании процесса раздаются 3 звуковых сигнала, и на дисплее появляется символ **10**.

Звуковые сигналы будут повторяться каждые 30 секунд в течении 5 минут, или пока не будет открыта дверца или Вы не коснетесь кнопки **Стоп**, **9**.

DEFROSTING

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food **Lebensmittel** **Продукты**
Portions of meat, pork, beef, poultry Fleisch im Stück, Schwein, Rind, Wild Кусок мяса, свинина, говядина, дичь
Goulash Goulasch Гуляш
Minced meat Hackfleisch Фарш
Sausages Bratwurst Сосиски
Poultry, portions Geflügel, Geflügelteile Птица, птица кусками
Chicken Hähnchen Цыпленок
Poularde Poularde Пулярка
Fish fillet Fischfillet Рыбное филе
Trout Forelle Форель
Prawns Garnellen Креветки
Fruit Obst Фрукты
Bread Brot Хлеб
Butter Butter Масло
Cream cheese Quark Творог
Creams Sahne Сливки

DE

AUFTAUEN

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

RU

РАЗМОРАЖИВНИЕ

Следующая таблица показывает в общем различные длительности разморозки и время покоя (для того, чтобы блюда достигли равномерной температуры) в зависимости от вида и веса пищевых продуктов, а также соответствующие рекомендации.

Weight, g Gewicht, g Вес, г	Defrosting time, min Auftauzeit, Min Время разморозки, мин	Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин	Turn, times Wenden, Mals Перевернуть, раз
100	2-3	5-10	1
200	4-5	5-10	1
500	10-12	10-15	2
1000	21-23	20-30	
1500	32-34	20-30	
2000	43-45	25-35	3
500	8-10	10-15	2
1000	17-19	20-30	3
100	2-4	10-15	1
500	10-14	20-30	2
200	4-6	10-15	1
500	9-12	15-20	2
250	5-6	5-10	1
1000	20-24	20-30	2
2500	38-42	25-35	3
200	4-5	5-10	1
250	5-6	5-10	1
100	2-3	5-10	1
500	8-11	10-20	2
200	4-5	5-10	1
300	8-9	5-10	1
500	11-14	10-20	2
200	4-5	5-10	1
500	10-12	10-15	1
800	15-17	10-20	2
250	8-10	10-15	—
250	6-8	10-15	—
250	7-8	10-15	—

General instructions for defrosting

For defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).

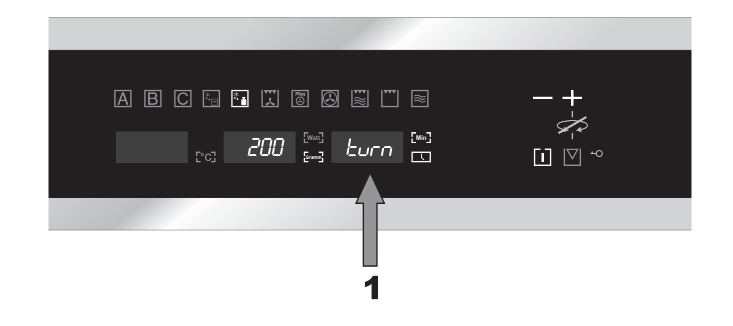
The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. Distribute the food evenly in the container.

Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminum foil. **Important:** The aluminum foil shouldn't have a contact with the oven cavity interior, it can cause an electrical arc.

Distribute the frozen food as evenly as possible.

Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.

Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.



Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the symbol **1**.

Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.

Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.

The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.

Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

DE

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellentaugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).

Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Dicke des Nahrungsmittels ab. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Gefäß.

Geben Sie das Gefriergut auf den Drehteller in das Gerät. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.

Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich.

Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, dürfen nicht völlig aufgetaut werden. (es besteht die Gefahr der Überhitzung) Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.

Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um das Austrocknen zu verhindern.

Wenden Sie die Nahrungsmittel, sobald das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf dem Display das Symbol **1** blinkt.

Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, die dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen zum Auftauen verwendet werden können, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.

Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit die Auftauflüssigkeit abfließen kann.

Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

RU

Общие указания по размораживанию

Используйте для размораживания только посуду пригодную для микроволновых печей (фарфор, стекло, пластик).

Время размораживания зависит от массы и толщины продуктов. Распределите продукты равномерно в сосуде.

Положите продукты в устройство на вращающееся блюдо. Самые толстые части рыбы или куриных окорочков должны быть направлены наружу. Вы можете закрыть более тонкие части фольгой. **Важно:** алюминиевая фольга не должна касаться стенок духовки, так как это может вызывать электрическую дугу.

Распределите глубоко замороженные пищевые продукты насколько возможно равномерно.

Богатые жирами продукты, как масло, белый сыр и сливки, не должны полностью размораживаться. (существует опасность перегрева) При комнатной температуре они готовы к подаче на стол через несколько минут. Сильно охлажденные сливки нужно перемешивать перед употреблением.

Хлеб можно обернуть салфеткой, чтобы предотвратить высыхание.

Переверните продукты, как только устройство издаст звуковой сигнал, и на дисплее будет мигать символ **1**.

Размораживайте сильно охлажденные продукты без упаковки, не забывайте удалять металлические зажимы, если они присутствуют. В контейнерах, служащих для хранения продуктов в морозильном шкафу можно также размораживать. Следует лишь снять их крышку. Используйте во всех остальных случаях сосуды, пригодные для микроволновых печей.

Кладите птицу на перевернутую тарелку, чтобы размороженная жидкость могла стекать.

Оттаявшую жидкость в особенности при размораживании птицы следует сливать и не допускать ни в коем случае ее соприкосновения с другими продуктами.

Обратите внимание, при функции размораживания время покоя необходимо до тех пор пока продукты не будут полностью разморожены.

COOKING WITH MICROWAVE OVEN

Follow these recommendations when cooking with your microwave: before heating or cooking foods with peel or skin (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) prick them so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.

Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use.

When cooking food with very little moisture (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.

It is not possible to heat large quantities of oil (frying) in the microwave.

Remove pre-cooked food from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.

If you have several containers, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.

Do not close plastic bags with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.

When heating or cooking foods, check that they reach at least a temperature of 70 °C.

During cooking, steam may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation.

When heating liquids, use containers with a wide opening, so that the steam can evaporate easily.

DE

GAREN IN DER MIKROWELLE

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen in der Mikrowelle: Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer Haut (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, stechen Sie diese an, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie Lebensmittel in Stücke gleicher Größe.

Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist.

Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: Auftauen von Brot, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.

Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (Frittieren) im Mikrowellengerät zu erhitzen.

Nehmen Sie die Fertiggerichte aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.

Haben Sie mehrere Gefäße, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.

Verschließen Sie die Plastiktüten nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine Mindesttemperatur von 70 °C erreichen.

Während der Zubereitung kann sich Wasserdampf an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.

Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie Gefäße mit großen Öffnungen, damit der Dampf leicht entweichen kann.

RU

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Следуйте нижеследующим указаниям при приготовлении пищи в микроволновой печи:
Прежде чем Вы подогреваете или готовите продукты с кожурой или кожицей (яблоки, помидоры, картофель, сосиски) проколите ее, чтобы продукты не лопалась. Нарежьте продукты на куски одинаковой величины.

Прежде чем Вы используете сосуд, проверьте, подходит ли он для микроволновой печи.

При обработке пищевых продуктов с низкой влажностью (размораживание хлеба, приготовление попкорна, и т.д.) испарение происходит очень быстро. Таким образом устройство работает так, как если бы оно было пустым, и пища может обуглиться. Это может причинить ущерб устройству и посуде. Поэтому установите только необходимое время и контролируйте процесс приготовления.

Нельзя нагревать в микроволновых печах большое количество масла (готовить во фритюре).

Извлеките готовые блюда из их упаковки, так как она не всегда жароустойчива. Следуйте инструкциям производителя.

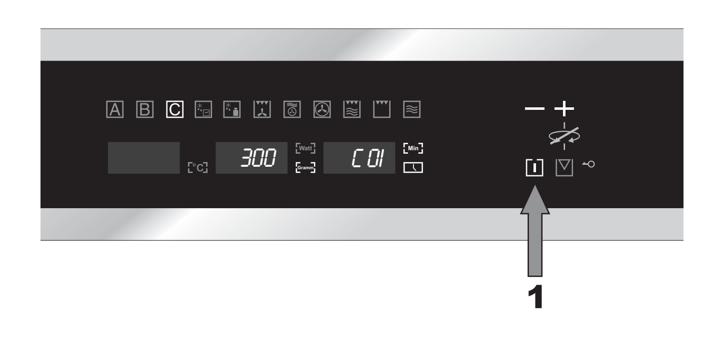
Если Вы имеете несколько сосудов, например, чашек, разместите их равномерно по поверхности вращающегося блюда.

Закупорьте полиэтиленовые пакеты пластиковыми, не металлическими зажимами. Проделайте в пакете несколько отверстий, чтобы пар мог легко выходить.

Удостоверьтесь при нагревании или приготовлении продуктов, что они достигли минимальной температуры 70 °C.

Во время приготовления водяной пар может конденсироваться на стекле дверцы и стекать по нему. Это нормально и может быть более ярко выражено, если окружающая температура низкая. Надежность устройства не ставится под сомнение. Вытрите после использования водный конденсат.

Если Вы нагреваете жидкости, то используйте сосуды с широким открытым верхом, чтобы пар легко мог испаряться.



Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:

- Double the quantity = double the time

- Half the quantity = half the time

The lower the temperature, the longer the cooking time.

Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.

Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.

You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and touch the **Start** key **1**.

Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

DE

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:

- Doppelte Menge = doppelte Zeit
- Halbe Menge = halbe Zeit

Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.

Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.

Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.

Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Es setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die **Start**-Taste **1** berühren.

Die meisten Lebensmittel sollen bedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

RU

Готовьте продукты согласно советам, обращайте внимание на указанные в таблице время приготовления пищи и мощность.

Учитывайте, что указанные величины служат лишь ориентирами и могут отличаться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида продуктов. Целесообразно корректировать время и мощность с соответствующими условиями. В зависимости от вида блюда необходимо увеличивать время на приготовление или уменьшать и, соответственно, повышать или уменьшать мощность.

Чем больше количество продуктов, тем дольше тратится времени на приготовление. Обратите внимание:

- Количество × 2 = время × 2
- Количество × ½ = время × ½

Чем меньше температура, тем больше время на приготовление.

Жидкие пищевые продукты быстрее нагреваются.

Хорошее распределение продуктов на вращающемся блюде облегчает равномерное приготовление. Если Вы размещаете более плотные продукты на краю тарелки, менее плотные в середине тарелки, то Вы можете одновременно нагревать различные виды продуктов.

Дверца устройства может быть открыта в любое время. Устройство автоматически выключатся. Устройство возобновит работу, если Вы закроете дверцу и снова коснетесь кнопки **Старт**, **1**.

Продукты должны быть прикрыты крышкой. Тогда они сохраняют сочность и вкус. Крышка должна быть проницаема для микроволн и иметь маленькие отверстия для выхода пара.

SUGGESTIONS FOR COOKING OF VEGETABLES AND FISH

Food Lebensmittel Продукты	Weight, g Gewicht, g Вес, г	Addition of liquids, ml Flüssigkeitzugabe, ml Добавка жидкости, мл
Cauliflower / Broccoli / Mushrooms Blumenkohl / Brokkoli / Pilze Цветная капуста / брокколи / грибы	500 / 300 / 250	100 / 50 / 25
Peas & carrots / frozen carrots Erbsen & Möhren / tiefgekühlte Möhren Горошек и морковь / замороженная морковь	300 / 250	100 / 25
Potatoes Kartoffeln Картофель	250	25
Paprika / Leek Paprika / Porree Паприка / лук порей	250 / 250	25 / 50
Frozen Brussel sprouts Rosenkohl, tiefgekühlt Замороженная брюссельская капуста	300	50
Sauerkraut Sauerkraut Квашенная капуста	250	25
Fish fillets Fischfilet Филе рыбы	500	—
Whole fish Ganzer Fisch Цельная рыба	800	—

DE | RU

EMPFEHLUNGEN FÜR GEMÜSE- UND FISCHZUBEREITUNG

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ И РЫБЫ

Power, W **Leistung, W** **Мощность, Вт**	**Time, min** **Zeit, Min** **Время, мин**	**Standing time, min** **Ruhezeit, Min** **Время покоя, мин**	**Suggestions** **Empfehlungen** **Рекомендации**
800	9-11 / 6-8 / 6-8	2-3 / 2-3 / 2-3	Cut into slices. Keep covered. Turn once. In Scheiben schneiden. Zudecken. 1 × wenden. Нарезать на ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	7-9 / 8-10	2-3 / 2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered. Turn once. In Würfel oder Scheiben schneiden. Zudecken. 1 × wenden. Нарезать на кубики или ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered. Turn once Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken. 1 × wenden Почистить, нарезать на равные куски. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	5-7 / 5-7	2-3	Cut into chunks or slices / Keep covered / Turn once. In Stücke oder Scheiben schneiden, zudecken, 1 × wenden. Нарезать на кубики или ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	6-8	2-3	Keep covered. Turn once. Zudecken. 1 × wenden. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	8-10	2-3	Keep covered. Turn once. Zudecken. 1 × wenden. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Закрыть крышкой. Перевернуть после истечения половины времени.
800 / 400	2-3 / 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Закрыть крышкой. Перевернуть после истечения половины времени.

COOKING WITH THE GRILL

For good results with the grill, use the grating supplied with the oven.

Fit the grating in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

Important points

When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during the oven's manufacture.

The oven door's window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away!**

When the grill is operating, the cavity walls and the grating become very hot. You should use oven gloves.

If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the heating elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.

When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use.

When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the heating elements and be burnt. It's normal and doesn't mean there is any kind of operating fault.

After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so the cooking remains do not become encrusted.

DE

ZUBEREITUNG MIT DEM GRILL

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens besteht, der das Gerät beschädigen kann.

Wichtige Empfehlungen

Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, das auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.

Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**

Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.

Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.

Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind.

Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.

Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

RU

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Используйте поставляемую с устройством решетку, чтобы получить хорошие результаты.

Ставьте решетку так, чтобы она не касалась металлических стенок духовки, так как есть опасность возникновения электрической дуги, которая может повредить устройство.

Важные рекомендации

При первом использовании гриля может выделяеться небольшое количество дыма и запаха в связи с употреблением масел при изготовлении.

Во время приготовления пищи стекло дверцы нагревается . **Не допускайте детей к устройству!**

Во время использования гриля внутренние стенки устройства сильно нагреваются. Рекомендуется использование кулинарных рукавиц.

Если гриль используется в течение длительного времени, нагревательные элементы периодически могут отключаться защитным термостатом.

Если продукты готовятся с использованием гриля в сосудах, необходимо проверять, подходят ли они для этого.

При использовании гриля возможно попадание капель жира на нагревательный элемент их сгорание. Это нормально и не представляет собой неполадку.

Очищайте внутреннюю камеру и принадлежности после каждого приготовления, чтобы остатки пищи не засыхали.

Food **Lebensmittel** **Продукты**
Fish **Fisch** **Рыба**
Bass Barsch Окунь
Sardines, gurnards Sardinen, Knurrhähne Сардины, бычки
Meat **Fleisch** **Мясо**
Sausages Würstchen Сосисики
Frozen hamburgers Hamburger, tiefgekühlt Замороженные гамбургеры
Spare ribs (approx. 3 cm thick) Rippchen (etwa 3 cm dick) Ребрышки (толщиной примерно 3 см)
Others **Sonstiges** **Прочее**
Toasts Toastbrote Тосты
Toasted sandwiches Sandwiches überbacken Запеченные сэндвичи

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grating iron. Place the grating on a glass tray so that the water and the fat can drop.

The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for.

Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Quantity Menge Количество	Time, min Zeit, Min Время, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации

800 g, г	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning. Mit etwas Butter einstreichen. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden, mit Gewürzen bestreuen. Слегка намазать маслом. На половине времени приготовления перевернуть, добавить приправ.
6-8 pcs, Stk, шт.	15-20	

6-8 pcs, Stk, шт.	22-26	Prick after half cooking time and turn. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern und wenden. На половине времени приготовления проколоть и перевернуть.
3 pcs, Stk, шт.	18-20	Prick after half cooking time. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern. После половины времени приготовления проколоть.
400 g, г	25-30	Brush with oil. Turn after half of cooking time. Mit Öl bepinseln. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Смазать растит. маслом. На половине готовности перевернуть.

4 pcs, Stk, шт.	1½-3	Watch toasting. Turn. Das Toasten beaufsichtigen. Wenden. Следить за приготовлением. Перевернуть..
2 pcs, Stk, шт.	5-10	Watch toasting. Das Toasten beaufsichtigen. Следить за приготовлением.

Heizen Sie den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Universelle Glasfettpfanne damit das herunter tropfende Wasser und Fett aufgefangen werden kann

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und Ausgangzustand der Speise abweichen.

Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich einige Stunden lang marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke von Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

Предварительно нагрейте гриль 2 минуты. Если не существует противопоказаний, используйте решетку. Ставьте решетку в стеклянный универсальный противень, чтобы туда капали жир и вода.

Указанное время является лишь примерной величиной и может отличаться в зависимости от состава, массы и исходного состояния блюда.

Рыба и мясо приобретут оптимальный вкус, если их смазывать перед приготовлением на гриле растительным маслом, добавить пряности и травы и мариновать несколько часов. Солите только после приготовления.

Сосиски не лопаются, если их предварительно наколоть вилкой.

Дождитесь истечения половины времени и переверните блюдо.

Гриль особенно хорош для приготовления тонких кусков мяса и рыбы. Тонкие куски мяса должны поворачиваться один раз, толстые – несколько раз.

FUNCTION MICROWAVE + GRILL

The **Microwave + Grill** function is ideal for quick cooking and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food. The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Meal **Gericht** **Блюдо**
Cheese topped pasta Nudelauflauf Паста с сыром
Cheese topped potatoes Kartoffelauflauf Картофель с сыром
Lasagne Lasagne Лазанья
Grilled cream cheese Quarkauflauf Запеканка
2 fresh chicken legs (grilled) 2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost) 2 свежие куриные ножки (на гриле)
Chicken Hähnchen Цыпленок
Cheese topped onion soup Zwiebelsuppe überbacken Луковый суп с запеченыйм сыром

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use.

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

DE | RU

FUNKTION MIKROWELLE + GRILL

Die Funktion **Mikrowelle + Grill** ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden. Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Функция **Микроволны + Гриль** идеальна, чтобы быстро приготавливать и одновременно подрумянивать блюда. Кроме того продукты могут запекаться. Микроволновая печь и гриль работают одновременно. Микроволны разогревают, гриль запекает.

Weight, g Gewicht, g Вес, г	Dish Geschirr Посуда	Power, W Leiszung, W Мощность, Вт	Time, min Zeit, Min Время, мин	Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин
500	low dish flach плоская	400	12-17	3-5
800	low dish flach плоская	600	20-22	3-5
approx. 800 etwa 800 примерно 800	low dish flach плоская	600	15-20	3-5
approx. 500 etwa 500 примерно 500	low dish flach плоская	400	18-20	3-5
200 each jede 200 каждая по 200	low dish flach плоская	400	10-15	3-5
approx. 1000 etwa 1000 примерно 1000	low and wide dish flaches & breites Gefäß плоский и широкий сосуд	400	35-40	3-5
2 × 200 g cups 2 Tassen von 200 g 2 чашки по 200 г	Soup bowls Suppenschalen Суповые миски	400	2-4	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese dafür geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellentaugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke.

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Проверьте, прежде чем Вы используете посуду в микроволновой печи, подходит ли она. Используйте только посуду пригодную для микроволновых печей.

Посуда, которая будет применяться при комбинируемой функции, должна подходить как для микроволновой печи, так и для гриля.

Учитывайте, что указанные величины служат лишь ориентирами и могут отличаться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида продуктов.

Если выбранное время было недостаточным для подрумянивания продуктов нужным образом, включите функцию гриля на 5 или 10 мин.

Пожалуйста, соблюдайте время покоя и переворачивайте мясо и птицу.

Используйте вращающееся блюдо для приготовления, если нет противопоказаний.

Указанные в таблицах величины даны исходя из того, что внутренняя камера не нагрета (предварительно нагревать ее нет необходимости).

ROASTING AND BAKING

Preparing meat and cakes

MICROWAVE + HOT AIR

Meal **Gericht** **Блюдо**	**Weight, g** **Gewicht, g** **Вес, г**	**Power, W** **Leistung, W** **Мощность, Вт**
Roast beef Roastbeef Ростбиф	1000-1500	400
Pork loin / cutlet without bones, pork roast Schweinerücken / Kotelett o. Knochen Nackenbraten Свиное филе / котлета без костей, шейка	800-1000	200
Whole chicken Hähnchen, ganz Цыпленок, целый	1000-1200	400
Half chicken Halbes Hähnchen Половина цыпленка	500-1000	400
Roast loin of veal Kalbsnierenbraten Телячья вырезка	1500-2000	200
Beef topside Rinderoberschale Говяжий огузок	1500-1800	200

MICROWAVE + BAKING

Pastry **Gebäck** **Выпечка**	**Power, W** **Leistung, W** **Мощность, Вт**
Chocolate-cherry pie Schokoladen-Kirschkuchen Шоколадный пирог с вишней	200
Cheesecake with fruit Quarktorte mit Obst Творожный торт с фруктами	400
Apple pie Gedeckter Apfelkuchen Яблочный пирог	200
Sour cream cake with fruit Schmandtorte mit Obst Сметанный торт с фруктами	400
Nuts cake Nusskuchen Пирог с орехами	200

DE | RU

BRATEN UND BACKEN
ЖАРЕНИЕ И ВЫПЕЧКА

Zubereitung von Fleisch und Kuchen
Приготовление мяса и пирогов

MIKROWELLE + HEIßLUFT
МИКРОВОЛНЫ + ГОРЯЧИЙ ОБДУВ

Temperature, ºC Temperatur, ºC Температура, ºC	Time, min Zeit, Min Время, мин	Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
200	30-40	20	Do not put lid on container. Turn once. Ohne Deckel. 1 × wenden. Не накрывать крышкой. Перевернуть 1 раз.
180-190	50-60	20	Do not put lid on container. Turn once. Ohne Deckel. 1 × wenden Не накрывать крышкой. Перевернуть 1 раз.
200	30-40	10	Do not put lid on container. The chicken chest down. Turn once. Ohne Deckel. Brustseite nach unten. 1 × wenden. Не накрывать крышкой. Грудкой вниз. Перевернуть 1 раз.
200	25-35	10	Do not put lid on container. The pieces with skin go down. Turn once. Ohne Deckel. Die Stücke mit Haut nach unten legen. 1 × wenden. Без крышки. Куски с кожей – вниз. Перевернуть 1 раз.
180	60-65	20	Without lid. Turn once or twice. After turning keep it without lid. Ohne Deckel. 1-2 × wenden, nach dem Wenden ohne Decken weitergaren. Без крышки. Перевернуть 1-2 раза, после этого готовить без крышки.
200	80-90	20	Do not put lid on container. Turn once or twice. Ohne Deckel. 1-2 × wenden. Не накрывать крышкой. Перевернуть 1-2 раза.

MIKROWELLE + BACKEN
МИКРОВОЛНЫ + ВЫПЕЧКА

Temperature, ºC Temperatur, ºC Температура, ºC	Time, min Zeit, Min Время, мин.	Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
200	30	5-10	Turntable, grating, Springform, Ø 28 cm Drehteller, Rost, Springform, Ø 28 cm Вращающ. блюдо, решетка, разъемная форма, Ø 28 cm
180	40-45	5-10	Turntable, grating Springform, Ø 28 cm Drehteller, Rost, Springform, Ø 28 cm Вращающ. блюдо, решетка, разъемная форма, Ø 28 cm
185	40-45	5-10	Turntable, grating Springform, Ø 28 cm Drehteller, Rost, Springform, Ø 28 cm Вращающ. блюдо, решетка, разъемная форма, Ø 28 cm
180	35-40	5-10	Turntable, grating, Springform, Ø 28 cm Drehteller, Rost, Springform, Ø 28 cm Вращающ. блюдо, решетка, разъемная форма, Ø 28 cm
170	30-35	5-10	Turntable, Cake tin Drehteller, Napfkuchenform Вращающ. блюдо, форма для кекса

Advice to roast - bake

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 20 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

NOTE: Use the universal **wonder-*plate*** for browning food (see p. 76) to get excellent result as if the food bake in a wood-burning stove.

DE

Tipps zum Braten und Backen

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Ofen verbleiben. Auf diese Art und Weise wird der Fleischsaft besser verteilt.

Die Temperatur und die Zubereitungszeit hängen von der Art der Speise und der entsprechenden Menge ab.

Wenn das Bratengewicht in der Tabelle nicht verzeichnet ist, wählen Sie die Angabe, welche dem unmittelbar darunter liegenden Gewicht entspricht, und verlängern Sie die Zeit.

Tipps zum Geschirr

Überprüfen Sie, ob das Geschirr überhaupt in das Gerät passt.

Heißes Glasgeschirr sollte auf einem trockenen Küchentuch abgestellt werden. Wenn es auf einer kalten oder nassen Unterlage abgesetzt wird, kann das Glas zu Bruch gehen. Benutzen Sie immer einen Kochhandschuh, um das Geschirr aus dem Ofen zu nehmen.

BEMERKUNG: Verwenden Sie die universelle **Wunder*Platte*** für Bräunung (siehe S. 77) um ein ausgezeichnetes Ergebnis zu bekommen, als ob die Speise in einem Holzofen gebacken wurde.

RU

Советы по запеканию и выпечке

Поверните куски мяса по прошествии половины времени приготовления. Если жаркое готово, оно должно оставаться еще 20 минут в выключенной, закрытой духовке. Так мясной сок лучше распределяется.

Температура и время на приготовление зависят от вида блюда и количества.

Если вес жаркого не отражен в таблице, выберите меньший вес и увеличьте время приготовления.

Советы по посуде

Проверьте, подходит ли посуда по размерам в устройство.

Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухом кухонном полотенце. Если ее поставить на холодную или мокрую поверхность, стекло может треснуть. Всегда используйте кухонную рукавицу, чтобы вынимать посуду из печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте универсальное **чудо-*блюдо*** для подрумянивания (см. стр. 77), чтобы получить превосходный результат, как если бы пища запекалась в дровяной печи.

UNIVERSAL **WONDER-*PLATE***

Normally when cooking food, such as pizzas or pies, on a grill or in a microwave oven, the dough or pastry becomes soggy. This can be avoided by using an universal **wonder-*plate***. As a high temperature is reached quickly on the bottom of the universal **wonder-*plate***, the crust turns crisp and brown.

The universal **wonder-*plate*** can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



Achtung! Use oven gloves at all times as the universal **wonder-*plate*** will become very hot!

Never place the universal **wonder-*plate*** in the oven without the glass plate. Do not place any recipients on the universal **wonder-*plate*** that are not heat-resistant (plastic containers for example).

Use of the universal metal bowl

- Preheat the universal metal bowl by selecting the **Microwave + Grill** function for 3 to 5 minutes with a 600 W microwaves power level.
- Brush the universal **wonder-*plate*** with oil in order to brown the food nicely.
- Place the fresh or frozen food directly on the universal **wonder-*plate***.
- Place the universal **wonder-*plate*** on the glass turntable in the microwave oven.
- Select the **Microwave + Grill** function and the cooking time as described below.

Food **Gericht** **Блюдо**	**Weight, g** **Gewicht, g** **Вес, г**	**Time, min** **Zeit, Min** **Время, мин**
Pizza Pizza Пицца	200 300 400	4 – 5 5 – 6 7 – 8
Quiches and Pies (deep frozen) Pasteten und Kuchen (tiefgekühlt) Торты и пироги (замороженные)	200 300	3 – 4 5 – 6
Hamburger Hamburger Гамбургер	150 – 200	8 – 10
Oven chips Pommes frites, Rösti Картофель фри	400	6 – 8



Achtung! Never cut the food on the universal wonder-*plate*! The teflon coating can be damaged through incorrect use.

Cleaning

- Wash the universal **wonder-*plate*** with hot water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

DE

UNIVERSELLE **WUNDER***PLATTE*

Bei dem Garen von Pizza und Kartoffelerzeugnissen mit dem Grill oder in Kombination mit Grill und Mikrowelle bleibt die Unterseite des Lebensmittels meist feucht. Das lässt sich mit der Universellen **Wunder***Platte* vermeiden. Sie erreicht eine hohe Temperatur und somit wird eine goldbraune Kruste erzielt.
Die Universelle **Wunder***Platte* kann auch für Bacon, Eier, Wurst u.s.w. verwendet werden.

! **Achtung!** Verwenden Sie immer Topflappen oder Handschuhe, die Universelle **Wunder***Platte* wird sehr heiß!

Stellen Sie die **Wunder***Platte* niemals ohne den Glasdrehteller in das Gerät. Setzen Sie keine hitzeempfindlichen Behältnisse auf die Universelle **Wunder***Platte* (z.B. Plastikschalen).

Benutzung

- Vorheizen der Universelle **Wunder***Platte* 3 – 5 Minuten mit der Funktion **Mikrowelle + Grill** mit 600 W Leistung der Mikrowelle.
- Die **Wunder***Platte* mit Öl bepinseln, damit die Speisen gut bräunen.
- Die Speisen, ob frisch oder gefroren, direkt auf der **Wunder***Platte* legen.
- Die Universelle **Wunder***Platte* auf den Drehteller in den Backofen stellen.
- Die Funktion **Mikrowelle + Grill** wählen und die Garzeit einstellen wie in der Tabelle unten.

RU

УНИВЕРСАЛЬНОЕ **ЧУДО-***БЛЮДО*

При приготовлении пиццы и продуктов из картофеля на гриле или в комбинации гриля и микроволн нижняя часть продуктов остается, как правило, влажной. Этого можно избежать с помощью **чудо-***блюда*. Оно быстро разогревается и поэтому образуется золотистая хрустящая корочка.

Универсальное **чудо-***блюдо* также может быть использовано для бекона, яиц, колбасы и т.д.



Внимание! Всегда используйте кулинарные рукавицы, универсальное **чудо-***блюдо* рагревается очень сильно!

Никогда не ставьте **чудо-***блюдо* без стеклянного вращающегося блюда в устройство. Не размещайте нетермостойкие контейнеры на **чудо-***блюдо* (например, пластиковые контейнеры).

Использование

- Предварительно прогрейте универсальное **чудо-***блюдо* 3 – 5 минут с функцией **Микроволны + Гриль** при мощности СВЧ 600 Вт.
- Смажьте **чудо-***блюдо* растительным маслом, чтобы продукты хорошо подрумянивались.
- Продукты, будь то свежие или замороженные, положите на **чудо-***блюдо*.
- Поместите универсальное **чудо-***блюдо* на вращающееся блюдо в духовой шкаф.
- Выберите функцию **Микроволны + Гриль** и задайте время приготовления, как в приведенной ниже таблице.

Standing time, min **Ruhezeit, Min** **Время покоя, мин**	**Suggestions** **Empfehlungen** **Рекомендации**
—	If the pizza is high increase the time by 1-2 minutes Wenn die Pizza dick ist, erhöhen Sie die Zeit um 1-2 Min. Если пицца толстая, увеличьте время на 1-2 мин.
2 – 3 2 – 3	
5 – 8	Turn twice. 2 × wenden. Перевернуть 21 раза.
—	Turn once. 1 × wenden. Перевернуть 1 раз.

! **Achtung! Die Lebensmittel nicht auf der universelle Wunder*Platte* schneiden!** Die Teflonbeschichtung kann bei unsachgemäßer Benutzung beschädigt werden.

Reinigung

- Die Universelle **Wunder***Platte* mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel, die können die Oberfläche beschädigen nicht verwenden.

! **Внимание! Не режьте продукты на универсальном чудо-*блюде*!** Тефлоновое покрытие его может быть повреждено ненадлежащим использованием.

Очистка

- Очищайте универсальное **чудо-***блюдо* горячей водой с моющим средством. не используйте губки или абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность.

BAKING

Advices to Backing + Hot air

Time, min Zeit, Min Время, мин
Walnut cake Nusskuchen Ореховый торт
Fruit tart Obsttorte / Rührteig Фруктовый торт / Сдобное тесто
Ring cake Napfkuchen Кекс
Piquant cakes e.g. Pizza made with potatoes Pikante Kuchen z.B. Kartoffel-Pizza Пикантный пирог, например, пицца с картофелем
Sponge cake Biskuittorte Бисквитный торт
Jelly roll Biskuitrolle Бисквитный рулет
Cherry cake Kirschkuchen Вишневый пирог

Advice on cake baking ware
The most commonly used type of baking ware is black metal tins. If you are also going to use the microwave, use glass, ceramic or plastic baking ware. These must be able to withstand temperatures up to 250 ºC. If you use these types of baking ware the cakes are not browned as much.

Advice on how to bake cakes
Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the turntable.

Baking suggestions
How to check if the cake is properly cooked:
Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

The cake is very dark:
Next time choose a lower temperature and let bake the cake longer.

If the cake is very dry
Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some

DE

RU

BACKEN

Tipps zum Backen + Heißluft

ВЫПЕЧКА

Советы по выпечке + горячий обдув

Container Behältnis Форма	Level Einschub Уровень	Temperature, ºC Temperatur, ºC Температура, ºC	Time, min Zeit, Min Время, мин
Spring-form type tin Napfkuchenform Разъемная форма	Turntable Drehteller Вращающееся блюдо	160	50-60
Spring-form type tin Ø 28 cm Springform Ø 28 cm Разъемная форма Ø 28 см	Turntable, grating Drehteller, Rost	160	55-60
Spring-form type tin Napfkuchenform Разъемная форма	Turntable Drehteller Вращающееся блюдо,	160	55-60
Round glass form Runde Glasform Круглая стеклянная форма	Turntable, grating Drehteller, Rost Вращающееся блюдо,	190-200	40-60
Spring-form type tin Ø 26 cm Springform Ø 26 cm Разъемная форма Ø 26 см	Turntable, grating Drehteller, Rost Вращающееся блюдо,	160	30-40
Glass tray Glassfettpfanne Стеклянный противень	1	200	12-15
Glass tray Glassfettpfanne Стеклянный противень	1	180-190	40-50

Tipps zu den Kuchenbackformen
Am üblichsten werden dunkle Backformen aus Metall verwendet. Falls Sie zusätzlich die Mikrowelle benutzen, dann verwenden Sie Kuchenformen aus Glas, Keramik oder Plastik. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie diese Art von Formen einsetzen, wird der Kuchen weniger gebräunt.

Tipps zum Kuchenbacken
Temperatur und Backzeit des Kuchens hängen von der Qualität und der Menge der Zutaten ab. Versuchen Sie es zuerst einmal mit einem niedrigen Wert und wählen Sie das nächste Mal, bei Bedarf, eine höhere Temperatur. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Stellen Sie die Backform immer in die Mitte des Rostes oder auf den Drehteller.

Tipps zum Backen
Wie festgestellt wird, ob Kuchen durchgebacken ist:
Stechen Sie mit einem Holzstäbchen (Zahnstocher) in die höchste Stelle des Kuchens. Wenn der Teig nicht am Holzstäbchen haften bleibt, ist der Kuchen fertiggebacken.

Der Kuchen wird sehr dunkel:
Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

Der Kuchen ist zu trocken:
Stechen Sie mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Träufeln Sie danach Obstsaft

Указания по формам для пирогов
Чаще всего используются формы для выпечки из темного металла. Если Вы дополнительно используете микроволновую печь, тогда используйте формы для выпечки из стекла, керамики или пластика. Они должны быть жароустойчивы до 250 °C. Если Вы применяете эти виды форм, выпечка подрумянивается меньше.

Указания по выпечке пирогов
Температура и время выпечки зависят от качества и количества продуктов. Пробуйте для начала выпекать при низкой температуре, в следующий раз увеличьте температуру. Более низкая температура дает в итоге более равномерное подрумянивание. Всегда ставьте форму для выпечки по середине решетки или вращающегося блюда.

Указания по выпечке
Как установить, пропечен ли пирог:
Проколите деревянной палочкой (зубочисткой) самое высокое место пирога. Если тесто не прилипает в деревянной палочке, пирог готов.

Пирог становится очень темным:
Установите в следующий раз более низкую температуру и выпекайте пирог дольше.

Пирог слишком сухой:
Проколите с деревянной палочкой маленькие отверстия в готовом пироге. Затем капните туда

fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10 º and reduce the baking time.
If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

Advice on saving energy
It is preferable to use dark coloured baking ware.

When you are making more than one cake, it is advisable to bake them in the oven one after the other when the oven is still hot. This lets you reduce the baking time for the second and later cakes.

When dealing with long baking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the time and make use of the residual heat to complete the baking.

OVENWARE

Microwave function
For the **Microwave** function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave. Glass ware and clay with metallic decoration or content (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The ideal materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an oven glove!

Test of the ovenware
Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill and Hot air function
In the case of the grill function, the ovenware must be

DE

oder Alkoholisches darauf. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um etwa 10 °C und verringern Sie die Backzeit.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen:
Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen 5 bis 10 Minuten auskühlen; so löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, dann fahren Sie mit einem Messer am Rand entlang. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein.

Tipps zur Energieersparnis
Verwenden Sie vorzugsweise dunkle Backformen.

Wenn Sie mehr als einen Kuchen backen, dann ist es ratsam, diese kurz nacheinander in den Backofen zu schieben. Der Herd ist so noch warm, und dadurch verkürzt sich die Backzeit des darauffolgenden Kuchens.

Bei längeren Back- bzw. Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor deren Ende ausschalten und die Restwärme zum Fertigbacken oder -garen nutzen.

GESCHIRR

Funktion Mikrowelle
Beachten Sie bei der Funktion **Mikrowelle**, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb dürfen Metallgeschirr, bzw. Gefäße mit Metallteilen oder -dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden. Glas und Steingut mit Metalldekor und -teilen (z. B., Bleikristall) sind ebenfalls nicht zu verwenden.

Das ideale für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollten nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer Küchenhandschuhe!

Geschirrtest
Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr für 20 Sekunden in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erwärmt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktionen Grill und Heißluft
Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine

RU

фруктовый сок или алкоголь. В следующий раз повысьте температуру примерно на 10 °C и уменьшите время выпечки.

Пирог не вынимается из формы:
Оставьте пирог остывать после выпечки от 5 до 10 минут, так он легче вынимается из формы. Если он все еще не вынимается, проведите по краю формы ножом. В следующий раз хорошо смажьте маслом форму.

Указания по экономии электроэнергии
Используйте темные формы.

Если Вы выпекаете больше одного пирога, то ставьте в духовку следующий сразу по готовности предыдущего. Духовка еще горячая, и вследствие этого время выпечки следующего пирога сокращается.

При длительном времени выпечки и приготовления Вы можете выключить устройство за 10 минут до истечения установленного времени и использовать остаточное тепло.

ПОСУДА

Функция Микроволны
Обратите внимание при функции **Микроволны**, что микроволны отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, фаянс, пластик и бумага пропускают микроволны.

Поэтому металлическая посуда, сосуды с металлическими элементами или декором не могут использоваться в микроволновой печи. Стекло и фаянс с металлическим декором и элементами (например, хрусталь) не нужно использовать.

Идеальны для приготовления в микроволновых печах жаропрочное стекло, фарфор или фаянс и жаропрочный пластик. Очень тонкое и хрупкое стекло и фарфор должны использоваться только кратковременно, например, для разогрева.

Горячие блюда передают тепло посуде, которая может сильно нагреться. Используйте поэтому всегда кухонные рукавицы!

Тест посуды
Поставьте посуду в устройство при максимальной мощности на 20 секунд. Если она остается холодной или слабо нагревается, она подходит. Если она сильно нагревается или вызывает электрическую дугу – посуду нельзя использовать.

Функции Гриль и Горячий обдув
В случае использовании гриля посуда должна

resistant to temperature of at least 300 °C. Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Microwave + Grill function

In the **Microwave + Grill** function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging,
- the aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (minimum distance 3 cm). Any aluminium lid or top must be removed,
- put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. **Never put the container directly on the grid iron!**

- the cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering.

IMPORTANT!

Aluminium foil can not come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you to use glass or plastic lids or cling film since:

- this will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times),
- the cooking times are shorter,
- the food does not become dry,
- the aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

Temperatur von mindest 300 °C aushalten. Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Kombinierte Funktionen
Bei der Funktion **Mikrowelle + Grill** muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und Aluminiumfolien
Die in Aluminiumgefäßen oder Aluminiumfolie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung,
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (Mindestabstand 3 cm). Aluminiumdeckel sind abzunehmen,
- stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. **Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!**
- die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr,
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden.

WICHTIG!
Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da diese einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel
Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

- wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
- geht der Zubereitungsvorgang schneller,
- werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
- wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.

выдерживать температуру по меньшей мере 300 °C. Пластиковая посуда не подходит.

Комбинируемые функции
При функции **Микроволны + Гриль** используемая посуда должна подходить как для микроволновой печи, так и для гриля.

Алюминиевые контейнеры и фольга
Готовые блюда в алюминиевых контейнерах или фольге могут разогреваться в микроволновой печи при соблюдений следующих аспектов:

- следуйте рекомендациям производителя на упаковке,
- алюминиевые контейнеры не должны быть выше 3 см и не должны касаться внутренних стенок устройства (минимальное расстояние 3 см). Алюминиевые крышки нужно снимать,
- ставьте алюминиевый контейнер на вращающееся блюдо. Если Вы используете решетку, ставьте контейнер на фарфоровую тарелку. **Никогда не ставьте сосуд непосредственно на решетку!**
- время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в блюдо только сверху. Если вы сомневаетесь, используйте посуду, пригодную для микроволновых печей,
- алюминиевая фольга может использоваться во время размораживания, чтобы отражать микроволны. Такие деликатные продукты, как домашняя птица и мясной фарш, могут защищаться фольгой от избыточной температуры.

ВАЖНО!
Алюминиевая фольга не должна касаться внутренних стенок устройства, так как это может вызывать электрическую дугу.

Крышки
Крышки из стекла, пластика или прозрачной пленки рекомендуется использовать поскольку:

- предотвращается слишком сильное испарение (в особенности при длительном приготовлении),
- процесс приготовления происходит быстрее,
- блюда не пересыхают,
- сохраняется аромат.

Крышки не следует закрывать герметично, чтобы не возникало избыточное давление. Полиэтиленовые пакеты должны быть также открыты. Емкости с детским питанием и подобные сосуды могут нагреваться только без крышки, так как они могут лопнуть.

CARE AND ATTENDANCE

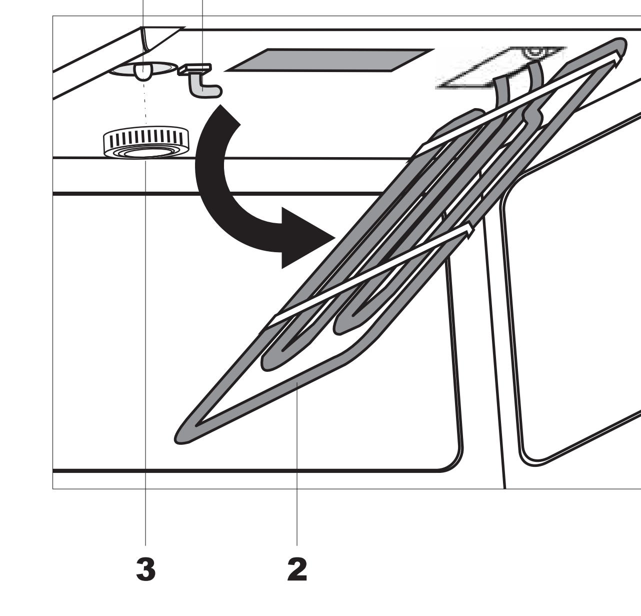
LIGHTING

Replacement




Attention! First of all disconnect the apparat from the power supply.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it.



- Turn the drop-down grill support **1** by 90º.
- Lower the grill **2** gently.
- Unscrew and remove the glass lighting cover **3**.
- Remove the halogen light bulb **4**.




Attention! Make sure that you do not touch the halogen bulb to be installed with your bare fingers!

- Fit a new halogen bulb (12 V / 10 W) using a piece of cloth or paper for that purpose.
- Screw the glass lighting cover into place **3**.
- Put the drop-down grill **2** back in its place, carrying out the previous operation.
- Fix the drop-down grill **2** with support **1**.
- Connect the oven again to the power supply.

Clean the glass lighting cover **3** with water and dishwashing liquid.

CLEANING

The combined oven has to be cleaned after every use. Clean the oven room only with tepid water and a little bit of washing-up liquid. After washing the oven is to be dried with a dry rag or to be dried with an open door.

Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt etc.).

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.
Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage. Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

DE

PFLEGE UND WARTUNG

BELEUCHTUNG

Austausch

! **Achtung!** Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

- Drehen Sie den Halter des klapparen Grills **1** um 90º.
- Klappen Sie den klapparen Grill **2** vorsichtig herunter.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **3** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe **4** heraus.

! **Achtung!** Beim Austauschen sollen die Halogenlampen nicht mit ungeschützten Händen berührt werden!

- Setzen Sie eine neue Halogenlampe (12V / 10 W) mit Hilfe von einem Stück Papier bzw. Tuch ein.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe **3** ein.
- Bringen Sie den klapparen Grill **2** wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.
- Fixieren Sie den klapparen Grill **2** mit dem Halter **1**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an Stromnetz an.

Reinigen Sie die Glasabdeckung der Lampe **3** mit Wasser und Geschirrspülmittel.

REINIGUNG

Das Kombigerät ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.
Den Backraum nur mit lauwarmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel waschen. Nach dem Waschen ist der Backraum mit einem trockenen Lappen nachzuwischen oder bei geöffneter Tür trocknen zu lassen.
Zum Reinigen dürfen auf keinen Fall sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.).
Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.
Nehmen Sie regelmäßig den Drehteller und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller nicht ein.

RU

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ОСВЕЩЕНИЕ

Замена

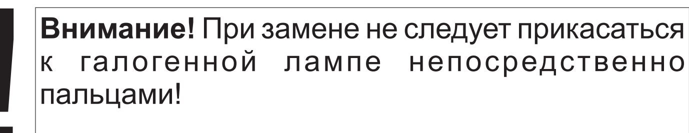


Внимание! Прежде всего отключите духовку от электросети.

Прежде чем опускать, дождитесь пока откидной гриль охладился, чтобы исключать возможность ожогов.

- Поверните зажим откидного гриля **1** на 90 .
- Осторожно опустите откидной гриль **2**.
- Отвинтите стеклянную крышку лампы **3**.
- Выньте галогенную лампу **4**.

!



Внимание! При замене не следует прикасаться к галогенной лампе непосредственно пальцами!

- Вставьте новую лампочку (12 В / 10 Вт), придерживая её через ткань или бумагу.
- Завинтите стеклянную крышку лампы **3**.
- Приведите откидной гриль **2** снова в его рабочее положение.
- Зафиксируйте откидной гриль **2** зажимом **1**.
- Подключите устройство к электросети.

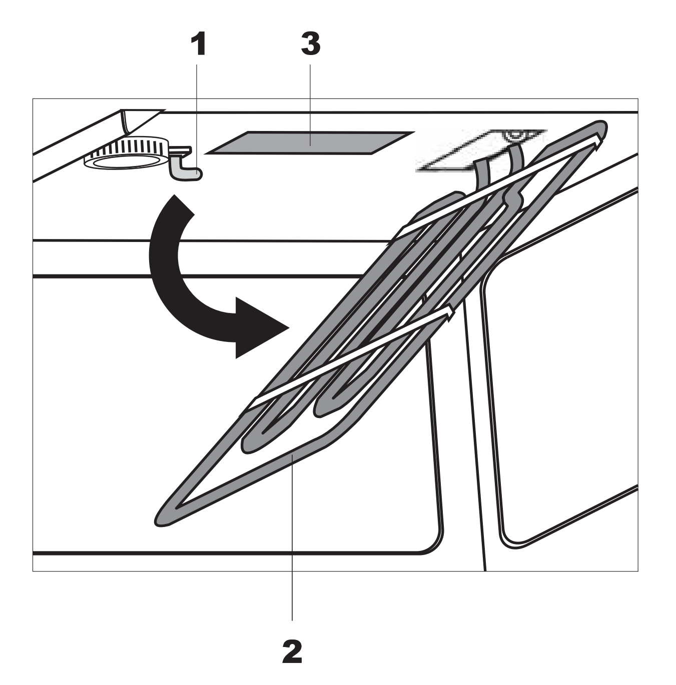
Мойте стеклянную крышку лампы **3** водой со средством для мытья посуды.

ОЧИСТКА

Чистите устройство после каждого использования.
Мойте устройство, используя только теплую воду с небольшим количеством жидкости для мытья посуды. После мытья вытрите устройство насухо или оставьте дверцу открытой для просыхания камеры.
Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (сок лимона, уксус, соль и т.д.).
Не используйте устройства чистки высоким давлением или паром.
Регулярно снимайте вращающееся блюдо, соединительный элемент и кольцо, и очищайте днище внутренней камеры, особенно если были пролиты жидкости. Не включайте устройство без вращающегося блюда.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.



Oven ceiling
If the oven ceiling is dirty, the drop-down grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it.

- Turn the drop-down grill support **1** by 90º.
- Lower the drop-down grill **2** gently.

Do not use excessive force as this may cause damage.

- After cleaning the ceiling, put the grill **2** back in its place, carrying out the previous operation.
- Fix the drop-down grill **2** with support **1**.

The mica cover **3** located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.



Attention! Do not remove the mica cover.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

Accessories
Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.

DE

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung für 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.
Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft oder Essig in eine Tasse Wasser. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei maximaller Leistung der Mikrowelle.

Decke des Innenraums
Wenn die Decke des Innenraums verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.
Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

- Drehen Sie den Halter des klappbaren Grills **1** um 90º.
- Klappen Sie den Grill **2** vorsichtig herunter.

Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.

- Bringen Sie den Grill **2** wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.
- Fixieren Sie den klappbaren Grill **2** mit dem Halter **1**.

Die Glimmerabdeckung **3**, die sich an der Decke befindet, muss ständig sauber gehalten werden. Speisereste, die sich an der Glimmerabdeckung angesammelt haben, können Schäden bzw. Funken verursachen.

! **Achtung!** Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer nicht ab.

Verwenden Sie weder scheuernde Reinigungsmittel noch spitzige Gegenstände.

Zubehör
Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und entsprechendes Kupplungsstück nicht ein.

RU

Если внутренняя камера устройства сильно загрязнилась, поставьте стакан воды на вращающееся блюдо и включите микроволновую печь при максимальной мощности на 2-3 минуты. Возникающий пар размягчает загрязнение, которое легко может быть вытерто мягкой тканью.
Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) могут с легкостью устраняться. Добавьте несколько капель лимонного сока или уксуса в чашку воды. Нагрейте воду от 2 до 3 минут при максимальной мощности микроволновой печи.

Верхняя часть внутренней камеры
Если верхняя часть внутренней камеры загрязнена, то откидной гриль можно опустить для облегчения очистки.
Прежде чем опускать, дождитесь пока откидной гриль охладился, чтобы исключать возможность ожогов.

- Поверните зажим откидного гриля **1** на 90 .
- Осторожно опустите откидной гриль **2**.

Не применяйте повышенную силу, так как это может вызвать повреждения.

- Приведите откидной гриль **2** снова в его рабочее положение.
- Зафиксируйте откидной гриль **2** зажимом **1**.

Слюдяная пластинка **3**, которая находится на верхней части внутренней камеры должна постоянно содержаться в чистоте. Остатки пищи, которые скопились на пластинке, могут стать причиной повреждения и вызывать искры.

! **Внимание!** Не удаляйте защитную пластинку из слюды.

Не применяйте абразивных чистящих средств и острых предметов.

Принадлежности
Очищайте принадлежности после каждого использования. Если они очень загрязнилось, отмочите их сначала и используйте щетку и губку. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Удостоверьтесь, что вращающееся блюдо и соединительный элемент всегда чисты. Не включайте устройство без вращающегося блюда и соединительного элемента.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.
Do not let any water get inside the oven.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

ALTERNATE INSPECTION

Besides the current maintenance the user is duty bound to the following actions:

- Alternate check and maintenance of oven elements and assemblies.
- Let the oven be checked by the customer service after expiration of the warranty once in two years.
- Abolishment of noticed errors.

Note! All installing and maintenance actions mentioned on the top as well as reparations are to be accomplished by a authorized installer.

IMPORTANT!!!
The user is responsible for the irreproachable condition and professional use of the unit. If the customer service is called because of an operating mistake, the visit is liable to pay costs in the warranty, too.

Damages, which are caused through not following this instruction are not approved.

DE

Außenfläche

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls es sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

PERIODISCHE BESICHTIGUNG

Außer den laufenden Wartungsarbeiten ist der Benutzer zu folgenden Tätigkeiten verpflichtet:

- Periodische Überprüfung und Wartung von Gerätelementen und Baugruppen.
- Nach Ablauf der Garantieperiode alle zwei Jahre das Kombigerät vom Kundendienst durchsehen lassen.
- Beseitigung von entdeckten Störungen.

Anmerkung! Alle oben angeführten Einstell- und Nachstelltätigkeiten, sowie Reparaturen müssen durch eine Kundendienststelle oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

WICHTIG !!!
Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung verantwortlich. Wenn der Kundendienst wegen eines Bedienfehlers gerufen wird, ist der Besuch auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.

Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

RU

Внешняя поверхность

Достаточно очищать устройство влажной тканью. Добавьте, если загрязнение очень сильное, несколько капель средства для мытья посуды в воду. Вытрите после этого устройство сухой тряпкой.

Немедленно удаляйте налет извести, жир, крахмал и пятна белка. Под этим пятном может возникнуть коррозия.

Избегите проникновения воды во внутренние части устройства.

ПЕРИОДИЧЕСКИЙ ОСМОТР

Кроме операций, связанных с текущим уходом пользователь обязан:

- Производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов устройства.
- После истечения срока гарантии один раз в два года следует поручить сервисному центру проведение технического осмотра.
- Устранять обнаруженные неисправности.

Примечание! Все ремонты и операции по регулировке, должны производиться сервисным центром или специалтстом, обладающим соответствующей квалификацией.

ВАЖНО!!!
Пользователь отвечает за безупречное состояние прибора и правильное обслуживание. Если по причине неправильного обслуживания вызывается служба Сервисного Центра, вызов платный, даже при ещё действующей гарантии.

Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

What to do, if?

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions.

Nothing happens when a key has been touched.
Check if:
- the Child Lock is active.

The oven does not work. Check if:
- whether the plug is correctly fitted in the socket,
- whether the oven's power is switched on,
- whether the door is completely closed. The door should close with an audible click,
- whether there are any foreign bodies between the door and the cavity front.

When the oven is operating I can hear some strange noises. Check if:
- whether there is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects,
- whether the ovenware is touching the oven walls,
- whether there are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.

The food doesn't heat up or heats very slowly!
Check if:
- whether you have inadvertently used metal ovenware,
- whether you have selected the correct operating times and power level,
- whether the food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

The food is too hot, dried out or burnt.
Check if:
- whether you selected the correct operating time and power level.

There are some noises after the cooking process is finished. This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

The oven switches on but the interior light does not go on.
If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

DE

Was ist, wenn ?

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen.

Es geschieht nichts, wenn die Tasten berührt werden. Überprüfen, ob:
- die Kindersiecherung aktiviert ist.

Das Gerät funktioniert nicht. Überprüfen Sie, ob:
- der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
- der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist,
- die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten,
- Fremdkörper zwischen Tür und Frontseite des Innenraumes vorhanden sind.

Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören. Überprüfen, ob:
- Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden,
- das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
- im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß. Überprüfen, ob:
- Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
- Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt. Überprüfen, ob:
- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören. Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.

Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an.
Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

RU

Что делать, если ?

Следующие проблемы могут устраняться без уведомления сервисной службы.

Ничего не происходит во время касания к кнопкам. Проверьте:
- не активирована ли блокировка от детей.

Устройство не функционирует. Проверьте:
- правильно ли подключен штекер в розетку,
- включен ли предохранитель электроснабжения устройства,
- плотно ли закрыта дверца. Должен быть слышен звук закрывания,
- нет ли инородных тел между дверцей и внутренней камерой.

Во время работы слышны шумы. Проверьте:
- не возникает ли внутри устройства электрическая дуга, вызываемая посторонними металлическими телами,
- не касается ли посуда внутренних стенок устройства,
- нет ли во внутренней камере шампуров или ложек.

Пищевые продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно. Проверьте:
- не использовали ли Вы по неосторожности металлическую посуду,
- выбрали ли Вы нужные продолжительность приготовления и мощность,
- не поставили ли Вы слишком много или слишком холодные продукты во внутреннюю камеру.

Пищевые продукты слишком горячие, пересохли или подгорели. Проверьте:
- выбрали ли Вы нужные продолжительность приготовления и мощность.

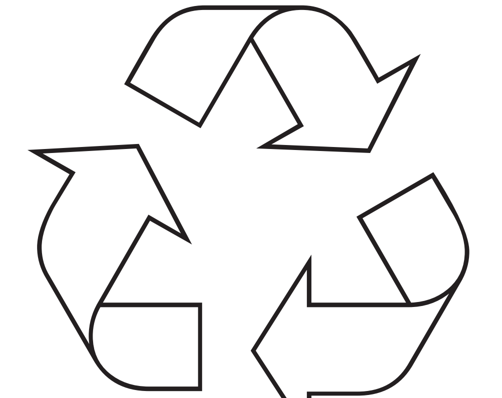
После окончания процесса приготовления слышен шум. Это не является проблемой. Охлаждающий вентилятор будет работает еще определенное время. Когда температура достаточно понизится, вентилятор отключится.

Устройство функционирует, однако, внутреннее освещение не работает.
Если все функции выполняются правильно, возможно, перегорела лампа. Вы можете использовать устройство далее.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment.

The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.



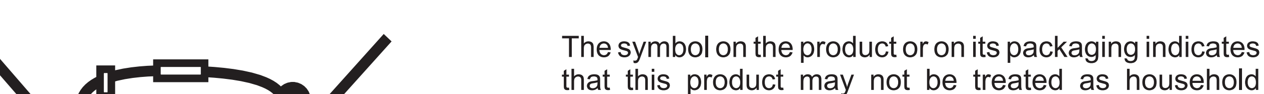
By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.

Disposing of old appliances





The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DE

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt.

Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RU

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В качестве вклада в охрану окружающей среды, вся документация к этому устройству была напечатана на отбеленной, не содержащей хлора или на пригодной ко вторичной переработке бумаге.

И при изготовлении упаковки был сделан акцент на соблюдение норм по охране окружающей среды. Она также может быть вторично переработана, поскольку изготовлена из безвредных для окружающей среды материалов.

Возможность переработки упаковочного материала значительно снижает как потребление природно-сырьевых ресурсов, так и образование промышленного и бытового мусора.

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

Вторичная переработка материалов для упаковки экономит сырье и уменьшает количество мусора.

Утилизация старых приборов

Такой символ на продукте или его упаковке указывает на то, что этот продукт, по приходу в негодность, нельзя рассматривать как обычный домашний мусор, его следует сдать в пункт сбора электрических и электронных устройств, для их вторичной переработки.

Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших близких. Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.

Дальнейшие сведения о вторичной переработке этого продукта Вы можете получить в городской администрации, службе вывоза мусора или в магазине, в котором Вы купили этот продукт.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).

2. Фирма-изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).

3. Данная гарантия распространяется только на изделия использующиеся в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае, гарантийный срок составляет 4 месяца с момента приобретения.

4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.

5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и при необходимости выдачи последней соответствующего заключения.

6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остается неисправным.

7. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.

8. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

1. На изделия, отказы и неисправности которых вызваны транспортными повреждениями, неправильной установкой, небрежным обращением или плохим уходом, подключением к неправильному напряжению питания, использования нерекомендованных чистящих и моющих средств, несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации или если изделие подвергалось ремонту или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удален, не разборчив или изменен серийный номер изделия.

2. На изделия, эксплуатировавшиеся с неустраненными недостатками или проходившие техническое обслуживание в компаниях, не являющихся нашими уполномоченными сервисными компаниями.

3. На неисправности, которые вызваны независящими от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.

4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приемки-сдачи.

5. На царапины, трещины и аналогичные механические внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.

6. На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их эксплуатаци или которые произошли в результате естественного износа, (включая расходные материалы) таких как: лампы, фильтры и т. п., перемещаемые вручную пластмассовые детали.

7. На такие виды работ как регулировка, чистка и прочий уход за изделием, оговоренный в Инструкции по эксплуатации.

8. А также по другим причинам, возникшим по вине покупателя и не вызванными заводом-изготовителем — могут устраняться исключительно за счёт покупателя.

Незаземленное оборудование является потенциально опасным. Производитель не несет ответственность за ущерб здоровью и обственности если оно вызвано несоблюдением норм установки или использованием неисправного оборудования

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(№. соответствует номеру аппарата, смотри на задней странице обложки настоящей инструкции)

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

Пожалуйста ознакомьтесь с настоящим гарантийным свидетельством и проследите, чтобы оно было правильно заполнено и имело штамп магазина. При отсутствии штампа и даты продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия. Тщательно проверьте внешний вид изделия, все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара. Сохраняйте гарантийный талон и чек на проданное изделие. По вопросам неполного комплекта изделия и его замены обращайтесь в торговую организацию.

Для установки, подключения и по всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в авторизированные сервисные центры. Подробная информация об уполномоченных на обслуживание и ремонт сервисных центрах прилагается отдельным списком.

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в конструкцию или технологию изготовления. Таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

ИЗДЕЛИЕ

- ☐ Электрическая плита
- ☐ Газовая плита
- ☐ Встраиваемая поверхность
- ☐ Встраиваемая духовка
- ☐ Микроволновая печь
- ☐ Холодильник
- ☐ Стиральная машина
- ☐ Посудомоечная машина
- ☐ Кухонный воздухоочиститель

Модель: ....
Заводской №: ....
Название магазина:..
Телефон: ....

Дата продажи: « ____ » ______________ 20____ г.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ:

Установлено: « ____ » ______________ 20____ г.

Владелец (фамилия, имя, отчество) ....
Адрес, телефон...
Подпись владельца ....
Мастер (фамилия, имя, отчество) ....
Орг. установщик..
Подпись мастера ....

Изделие продано в заводской упаковке или проверено в моем присутствии, Инструкция по эксплуатации получена. С правилами эксплуатации ознакомлен. Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Подпись покупателя ....

Представительство Kaiser в России по сервисному обслуживанию и работе с потребителями:
Тел/ факс : (495) 488-75-10, 488-76-10
www.kaiser.ru
E-Mail: service@kaiser.ru
Почтовый адрес: 127238, Москва, а/я 46.

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники Kaiser:

1. **Москва**
   Подключение и ремонт электрических плит, газовых плит, встраиваемых духовок и поверхностей, микроволновых печей, вытяжек, стиральных и посудомоечных машин:
   ООО «Кайзер Гарант», тел.: (495) 488-75-10, 488-76-10, Дмитровское шоссе, д.58
2. **Санкт-Петербург**
   Подключение и ремонт электрических плит, встраиваемых духовок, поверхностей и вытяжек:
   Подключение и ремонт газовых плит, стиральных и посудомоечных машин, холодильников:
   ООО «ЭЛЕКТА», тел.: (812) 372-23-12, 372-23-13, 376-75-36 б-р Новаторов, д.11, лит. А, пом.17Н
3. **Анапа:** ИП Гладких Ю.И., тел.: (86133) 5-31-00, ул. Ленина, д.153, корп. 5
4. **Архангельск:** ИП «Сергушов А И. ул.Гагарина д.1 (8182) 27-60-66
5. **Астрахань** ЧП Кузнецов, тел.: (8512) 39-82-16, 36-83-37, ул. Яблочкова, 1-В
   ИП Савин, тел.: (8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32, ул. Сен-Симона, 42-46
   ИП «Пушкин, тел.: (8512) 63-00-81, А.С.» ул. Епишина д.23
6. **Барнаул:** ООО «Рембыттехника», тел.: (3852) 77-23-23, 35-77-44, пр-т Калинина, д. 24а
7. **Белгород:** ООО «Выбор-Сервис», тел.: (4722) 36-92-90, 36-95-16, пр-т Гражданский, д. 32
   ИП Кожевников, тел.: (4722) 55-97-87, ул. 5 Августа, д.36 к. 2
8. **Бийск:** ООО « Февраль», тел.: (3854) 33-52-16, 32-70-02, ул. Озерная, д.6-Б
9. **Биробиджан:** ООО «Сервис Центр», тел.: (42622) 23-2-21, 4-07-21, ул. Биршоссе 2км.-23а
10. **Благовещенск:** ООО «Олакс», тел.: (4162) 522-000. 524-000, 520-500, ул. Ленина, д.27
11. **Братск:** ИП Швецова, тел.: (3953) 45-98-96, ул.Пионерская, 23
12. **Брянск:** ООО «МТК-сервис», тел.: (4832) 75-69-00, 75-68-42, ул. Красноармейская, д.170
13. **Великий Новгород:** ЧП Смирнов, тел: (8162) 33-20-03, ул. Великая, д.22
   ООО «Армос Сервис», тел.: (8162) 78-28-31, ул. Б.Санкт-Петербургская, д. 39 стр.11
14. **Владивосток:** Сервисный центр «ЧП Корнейчук», тел.: (4232) 43-61-33, 42-90-10, Народный проспект, 43/2
   ООО «ВЛ Сервис», тел.: (4232) 45-94-70, 45-94-43, 49-93-97, ул. Гоголя, 4
15. **Владимир:** «Рост-сервис», тел.: (4922) 30-50-55, ул. Юбилейная, д.60
   ООО «Мастер Сервис», тел.: (4922) 33-10-79, ул. Тракторная, д.8
16. **Волгоград:** ИП «Манахова Л.Р», тел.: (8442) 23-41-36, пр-кт Ленина д.58
17. **Волгодонск:** ИП Рягузов, тел.: 6-06-61, ул. Горького, 81-21
   ИП «Ибрагимов М.А.» тел.: (8639) 25-29-29, ул. Карла Маркса д. 30
18. **Волжский:** ООО «Фирма Мир видео 1», тел.: (8443) 56-60-22, ул. Дружбы, 21
19. **Воркута:** МС «Сервис Ценр», ул. Тиманская д. 8а
20. **Воронеж:** ООО «Технопрофсервис», тел.: (4732) 46-31-79, 56-74-61, ул. Проспект Труда, д. 91
   «СП сервис», тел.: (4732) 39-29-45, 39-27-50, ул. Варейкиса, д.9, комн. 5
   ИП Клецова, тел.: (4732) 26-31-14, 26-78-89, ул. Серафиновича, д. 32а
21. **Глазов:** ООО «Служба сервиса «Ваш дом», тел.: (34141) 4-07-37, ул. Калинина, д.6
22. **Грозный:** ООО «Техноплюс», тел.: (928) 735-30-53, пр.Кадырова, 179/14
23. **Екатеринбург:** ООО «Технопарк», тел.: (343) 212-52-77, ул. Радищева, 55
   ООО «КАРДИНАЛ-ТЕХНОПЛЮС», тел.: (343) 245-73-06, 245-73-28, ул.Бебеля, 116
24. **Иваново:** ООО «Луч», тел.: (4932) 47-29-84, **47-23-23**, **47-29-86,** ул. Заводская, 13
25. **Ижевск:** Сервисный центр «Ваш дом», тел.: (3412) 94-86-86, ул. Кирова 172
   ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. М. Горького, д.76
   ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. Азина, 4
   ЗАО «ДС», тел.: (3412) 431-662, ул. К. Маркса, 393
   ООО «Гарант-Сервис», тел.: (3412) 22-63-36, 43-69-82, ул. К. Маркса, д.395
26. **Иркутск:** «Комту-Сервис», тел.: (3952) 54-68-54, 222-699, 222-732, ул. 4ая Советская 65
   ООО «НПФ «ТИС», (3952) 51-36-93, 51-31-09, 33-38-59, 22-71-65, ул. Партизанская, 149
   ИП Егорова, тел.: (3952) 79-91-50, 97-03-94, пер. Мопра, 1А
27. **Йошкар-Ола:** СЦ «Мидас», тел.: (8362) 41-77-43, 45-73-68, ул.Советская, 173
28. **Калининград:** ООО «РемТехСервис», тел.: (4012) **35-36-99**, **ул. Судостроительная, 75**
29. **Казань:** ООО «АТремонтируем все», тел.: (843) 555-49-32,557-55-70, ул. Краснококшайская,д. 92
30. **Калуга:** ООО «Бинэс Сервис», тел.: (4842) 54-83-33, 54-82-22, ул. Суворова, д.25
31. **Кемерово:** ООО «Сибсервис», тел.: (3842) 36-12-22, ул. Дзержинского, 21-10
   ООО «Альфа Сервис», тел.: (3842) 33-50-76, ул. Свободы д. 3
32. **Киров:** ООО «Вятка Сервис» тел.: (8332) 27-34-66, ул. Производственная, 24
   ООО «ВГК-севис», тел.: (8332) 70-34-85, ул. Базовая,
   ООО «Квадрат Сервис», тел.: (8332) 513-555, ул. С.Халтурина д.12/1
33. **Комсомольск на Амуре:** ИП Касаткин, **тел.:** (4217) 27-55-88, 27-50-91, ул. Юбилейная, 10/3
34. **Котлас:** СЦ «Домотехника», тел.: (81837) 33-0-55, ул.Мира д. 99
35. **Краснодар:** ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», тел.: (861) 259-55-73, 259-55-23, ул. Чапаева, д. 94
   ИП Кузнецов С.В., тел.: (861) 271-36-11, ул. Горького, д.104
36. **Красноярск:** Сервисный центр «Близнецов», тел.: (3912) 27-67-20, 65-34-41, ул. Дудинская, д.12а
   ООО «Единая Сервисная Компания», тел.: (391) 277-99-81, пр-кт имени Газеты Красноярский рабочий д. 160 стр.5
37. **Курск:** ЧП Сунцов, тел.: (4712) 52-13-40, 58-66-11, ул. Льва Толстого, д. 9
38. **Липецк:** ЗАО «СЦ» Фолиум», тел.: (4742) 31-20-42, 32-75-48, 33-15-35, Универсальный проезд 14
   ООО «Том Сервис», тел.: (4742) 34-67-50, ул. Космонавтов, д. 10
   ООО»Торговая сервисная Компания Быттехника», тел.: (4742) 28-10-65, ул.Семашко д.14
39. **Лянтор:** СЦ «Холод Сервис», тел.: (8-904) 48-92-094, ул. 7 мкр, стр. 69А
40. **Магадан:** ИП Самойлович, тел.: (4132) 605-844, ул. Парковая, 21
41. **Махачкала:** АСЦ «Техник ISE», тел.: (8722) 64-71-33, 64-28-95, пр-т Шамиля, д.20
   ООО «Сервис Сити», тел.: (8722) 60-30-03, пр. Акушинского, д.1А
42. **Майкоп:** ЗАО з-д «Рембыттехника», тел.: (8772) 56-82-95, 53-06-39, 53-13-20, ул. Курганная, д. 328
43. **Михайловск:** ООО «Айова –Сервис», тел.: (6553) 5-93-79, ул. Коллективная, 1
44. **Мурманск:** ИП Саньков, тел.: (8152) 26-14-67, 8-815-226-14-67, 8-902-281-57-17, Северный проезд, д.16-1
   ИП «Корепанов А. Ю.», тел.: (81555) 66-10-6, ул. Зиновьева д.22а
   ИП «Порохов А. О.», тел.: (8152) 78-20-80, ул. Сафонова, д. 15а, офис 3
45. **Набережные Челны:** ООО «Элекам-Сервис Плюс», тел.: (8552) 59-78-84, Шишкинский б-р, д.8 (30/24)

46. **Нальчик:** ИП Мирзоева, тел.: (8662) 42-04-30, пр. Ленина, д.24
47. **Нерюнгри:** ПБОЮЛ Турчинский, тел.: (41147) 6-82-13, 6-89-71, ул. Чурапчинская, 18
48. **Нижневартовск:** ИП Шахматов, тел.: (3466) 64-22-63, 56-68-13, ул. Пионерская, д. 30, кор. А
49. **Нижний Новгород:** ИП «Корытина М.В. **»,** тел.: (831) 416-31-41, 412-36-01, 412-00-29, 416-31-51, ул. Заярская, д. 18
50. **Новороссийск:** ООО «Мовик», тел.: (8617) 63-72-60, ул. Хворостянского, д.8
51. **Новосибирск:** ООО «Сибирский Сервис», тел.: (383) 292-47-12, 355-55-60, 357-19-95, ул. Котовского, 10/1
52. **Новый Уренгой:** ООО «Умная техника», тел.: (3494) 94-61-45, ул. 26-го съезда КПСС, д.10Б
53. **Норильск:** ИП Сергеенко, тел.: (3919) 48-10-43, ул. Комсомольская, д.48-22
54. **Обнинск:** ООО «Радиотехника», тел.: .(48439) 6-44-14, пл. Треугольная, д. 1
55. **Омск:** ООО «Бытовая техника», тел.: (3812) 57-95-40, 32-20-63, пр-т Космический, д.99/2
    ООО «Бытсервис», тел.: (3812) 24-99-64, 48-38-03, ул.Чернышевского, д. 2, кор. 8
56. **Орел:** ООО «Металлоремонт», тел.: (4862) 41-17-97, ул. Игнатова, д.31
57. **Оренбург:** ООО «Ликос-Сервис плюс», тел: (3532) 57-24-91; 57-24-94; 57-26-68 ул. Невельская, 8А
58. **Орск:** ООО «Аста –Сервис» тел.: (3537) 25-98-03, 21-36-66, ул. Краматорская, д. 50
59. **Пенза:** ЗАО «Техсервис», тел.: (8412) 49-16-10, ул. Коммунистическая, д.28
    ИП «Киреев А.В.», тел.: (412) 58-88-82, привокзальная площадь, ст. Пенза-1, д. 1 маг. «ЮСТ»
60. **Петропавловск-Камчатский:** ИП **«**Ермоленко Д.Н. **»,** ул. Чубарова, 16, Здание гипермаркета Дружба
61. **Пермь:** ООО «Мария-М», тел.: (3422) 630-222, 631-116, ул. Тургенева, д.21, оф. 440
62. **Петрозаводск:** ЧП «Хоршунов», тел.: (8142) 70-23-42, ул. Мурманская, д.25Б
63. **Псков:** ООО «МиниМакс», тел.: (8112) 72-13-90, Рижский пр., д.49
64. **Пятигорск:** ИП «Соколов И.В.», тел.: (87933) 33-97-97, пр-т Калинина, 19
    ИП «Чернявский Е.В.», **тел.:** (8793) 33-17-29, ул. 1-ая Набережная, д. 32 кор. 4
65. **Радужный:** ИП «Михайлов Н.Н. », тел.: (34668) 26-0-26, 5-й микрорайон, д.29
66. **Ростов на Дону:** ООО «Абрис Плюс», тел.: (863) 244-35-90, пр. Буденовский, 72А
67. **Рязань:** ИП Родионов, тел.: (4912) 24-60-12, 24-60-13, 24-60-14, ул. Новая, д.51Г
68. **Самара:** ООО «Фирма Сервис-Центр», тел.: (846) 263-75-75, 263-74-74, ул. Мичурина, д.15, офис 307
69. **Саратов:** ООО «Волга сервис», тел.: (8452) 52-37-52, ул. Московская, 134/146
70. **Смоленск:** СЦ «Гарант», тел.: (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00, ул. Румянцева, д.19
71. **Старый Оскол:** ИП «Щуплов И.С», тел.: (4725) 22-05-41, 22-15-59, ул.Октябрьская, д. 5А
72. **Сургут:** Техцентр «ИнтерСервис», тел.: (3462) 25-25-63, 25-69-70, Комсомольский пр-т, д.44
    ИП Полукаров, тел.: (3462) 66-70-79, 68-33-50, ул. Университетская, д.3-83
    ИП «Лопатин А.А.», тел.: (3462) 25-79-35, ул. Югорская д. 20
73. **Таганрог:** ООО «Бест Сервис», тел.: (8634) 37-90-66, Смирновский д. 45
74. **Тамбов:** ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», тел.: (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19, ул. Московская, д. 23А
75. **Тверь:** ООО «Стеко-сервис», тел.: (4822) 32-00-23, пр-т Чайковского, д.100
76. **Тольятти:** ООО «Элро Сервис », тел.: (8482) 77-32-55; 63-63-59, Московский пр-т, 8 «Г»
77. **Томск:** ООО «Академия Сервис», тел.: (3822) 49-15-80, 49-28-08, пр. Академический 2, блок А
    ООО «ГлавбытСервис», тел.: (3822) 26-64-62, 44-03-07, ул. Некрасова, д.12
    ООО «Сибирский Сервис», тел.: (3822) 42-29-80, 41-44-24, ул. Елизаровых, д.17
    СЦ Технолюкс-сервис, тел.: (3822) 72-75-78, пр. Мира, 76
78. **Тула:** ООО «Дуэт Сервис», тел.: (4872) 56-17-37,55-60-96, Красноармейский пр-кт, д. 26
79. **Тюмень:** ООО «Аверс-Сервис», тел.: (3452) 39-12-18, 39-12-29, ул. Мельникайте, д.131 "А"
    ООО «Евросервис», тел.: (3452) 97-82-52, ул. М. Горького, 23А
80. **Улан-Удэ:** ИП Голева, тел.: (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09, ул. Геологическая, 17
81. **Ульяновск:** ООО «Мастер-Сервис», тел.: (8422) 32-07-33, ул. Минаева, д. 42
    ИП Липкин, тел.: (8422) 48-33-33, 48-46-90, Московское шоссе, 85
82. **Уссурийск:** Сервисный центр «ПОЛУКС», тел.: (4234) 32-10-35, 33-92-59, ул. Советская, д.29
83. **Уфа:** ИП «Шерышев Г.А.», тел.: (347) 274-13-69, ул.Новосибирская д.2а
84. **Ухта:** ООО «АВВА», тел.: (82147) 4-18-88, ул. Семяшкина, д. 8А
85. **Хабаровск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4212) 70-10-00, 75-21-37, ул. Ким-Ю-Чена – 43
86. **Чебоксары:** ООО «Центр Обслуживания Сложной Техники», тел.: (8352) 42-09-00, ул. Пирогова, д.20
87. **Челябинск:** ООО ТТЦ «Рембыттехника», тел.: (351) 749-20-20, 749-20-70, ул. Артиллерийская, 102
88. **Череповец:** ИП Волков, тел.: (202) 28-86-46, 28-10-03, ул. Командарма Белова, д.29, оф.2
89. **Чита:** ООО «Славел Сервис», тел.: (3022) 41-51-02, ул. Шилова, д. 100
90. **Южно-Сахалинск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4242) 43-40-73, 74-34-39, 74-37-43, ул. Пограничная 60
    ИП «Савенко О.Н.», тел.: (4242) 42-99-54,42-98-32, Коммунистический пр-кт, д. 21
    ИП «Шубин», тел.: (4242) 27-41-49, 55-33-98, ул. Есенина, д. 5
91. **Якутск:** АСЦ Быт –Сервис, тел.: (4112) 43-99-66, 31-05-67, ул. С.Халтурина, 45
92. **Ярославль:** ЗАО «Фирма ТАУ», тел.: (4852) 266-537, Московский пр-то, д. 1А, стр. 5

Представительство *Kaiser* в Украине:
Тел.: 8 (044) 331-50-77, 8 (044) 331-50-78, 8 (044) 496-55-44
Факс: 8 (044) 391-03-00
www.kaiser.com.ua
E-Mail: service@kaiser.com.ua

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание встраиваиваемой техники *Kaiser* в Украине:

1. **Алчевск:** «Булат Сервис», тел.: (06442) 2-58-09, 4-84-01, ул. Белинского, 11
2. **Белая Церковь:** ЧП «КПП Сервис мастер», тел.: (04463) 329-44, ул. Офицерская, 1
3. **Винница:** КП «Гарант-сервис», тел.: (0432) 46-64-18, 46-50-01, ул. Проспект Космонавтов, 42
    СЦ «Скормаг-Сервис», тел.: (0432) 46-43-93, 46-82-13, пр. Юности, 16
    СЦ «Специалист», тел.: (0432) 57-91-91, 50-91-91, ул. Порика, 1
4. **Днепропетровск:** СЦ «Европроект-Сервис», тел.: (056) 371-15-06, ул. Красная, 20А
5. **Днепродзержинск:** «Телемобилсервис», тел.: (05692)3-59-54, ул. Сыровца, 51

6. **Донецк:** СЦ «Фокстрот» площадка 1, тел.: (062) 345-41-23, пр. Дзержинского, 4
СЦ «Фокстрот» площадка 2, тел.: (062) 345-35-16, пр. Ильича, 44
7. **Дрогобич:** «Сервис-2000», тел.: (0324) 45-00-62, ул. Д. Галицкого, 5
8. **Житомир:** «Профмастер», тел.: (0412) 42-22-54, ул. Черняховского, 20
9. **Запорожье:** СП «Трансервис», тел.: (0612) 12-03-03, 12-06-08, ул. Дзержинского, 83
«Маэстро», тел.: (061) 270-40-94; (061) 224-58-58, (061) 289-92-75, 220-03-22, 220-97-65, ул. Малая, 3
ЧП «Рембытсервис», тел.: (061) 220-97-64
10. **Ивано-Франковск:** «Бриз», тел.: (0342) 750-777, 55-95-25, ул. Новая, 19А
11. **Измаил:** «Экран», тел.: (04841) 6-34-53, ул. Котовского, 59
12. **Каменец-Подольский:** «Сервис-центр», тел.: (03849) 324-88, ул. Пушкинская, 51
13. **Керчь:** ПП «Фокскрымсервис», тел.: (06561) 2-30-62, ул. Советская, 15
14. **Киев:** «Фокстрот Сервис», тел.: (044) 467-14-97, 467-08-59, 467-23-75, 440-43-89 ул. Щусева, 44
15. **Кишинев:** ООО «SRL PINGO-GRUP», тел. 8 10 373 22 54-40-76, 54-44-42
Ако-Сервис-Электрон, тел.: 8 10 373 22 22-40-35, 22-40-54, 23-86-06
ООО «Ивалк», тел.: 8 10 373 22 49-31-31
16. **Кировоград:** СЦ «Оптрон», тел.: (0522) 24-96-47, 24-45-22, пр-т Коммунистический, 1
17. **Конотоп:** ЧП «Алексей», тел.: (05447) 6-13-56, пр. Ленина, 11
18. **Краматорск:** СЦ «Валдис-сервис», тел.: (06264) 56-4-56, 4-19-66, ул. Парковая, 15
19. **Кременчуг:** ЧП Шамрай, тел.: (0536) 74-72-10, 74-71-53, ул. Переяславская, 55
20. **Кривой Рог:** АСЦ «Фокстрот», тел.: (056) 440-07-64, ул. Революционная, 73
21. **Кузнецовск:** СЦ «Рэбют», тел.: (03636) 3-94-06, м-н Победы, 19
22. **Лубны:** ФЛП «Коханенко», тел. (050) 457-49-65, ТЦ «Вектор», 2 этаж
23. **Луганск:** «Луганск-Сервис», тел.: (0642) 49-44-17, 49-54-50, 49-32-96,
34-50-65, 716-470, 502-221, ул. Фрунзе, 136 Б
24. **Луцк:** «СОФТ ЛАЙН», тел.: (0322) 77-10-23, 23-00-02, ул. Стуса, 11
СЦ «Ваш мастер», тел.: (0322) 23-01-03, пр. Победы, 22
25. **Львов**: СЦ «Миллениум», тел.: (032) 267-07-10. ул. Курмановича, 9
ТзОВ «Ресторсервис» тел.: (032) 231-78-87, ул. Б. Хмельницкого, 116
26. **Мариуполь:** ООО «Лотос», тел.: (0629) 41-06-60, 41-06-50, ул. Гавань Шмидта, 6
27. **Мукачево:** АСЦ «Гарант Мукачево» тел.: (03131) 2-33-33, ул. Вокзальная, 41
28. **Николаев:** СЦ «Николаев-Фокстрот», тел.: (0512) 55-29-04, пр. Ленина, 177А
29. **Никополь:** ЧП «Импорттехносервис», тел.: (05662) 2-24-88, ул. Гагарина, 62, корп. А
30. **Новая Каховка:** СЦ «Электрон», тел.: (05549) 7-83-98, ул. Щорса, 33 А
31. **Одесса:** «Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 1, тел.: (048) 784-20-85, 784-20-86, ул. Транспортная, 7Е
«Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 2, тел.: (0482) 372-192, ул. Базарная, 76
32. **Павлоград:** СЦ «Пинфок», тел.: (05632) 311-93, ул. Ленинградская, 3А
33. **Полтава:** НПО «Промэлектроника», тел.: (0532) 57-21-66, ул. Пролетарская, 22
«Айкон-Сервис», тел.: (0532) 506-789, ул. Октябрьская, 40Б
34. **Ровно:** «РАДИОМАСТЕРСКАЯ», тел.: (0362) 22-68-19, ул. Почтовая, 2
35. **Ромны:** ЧП Строй В. О. тел.: (05448) 2-17-48, ул. П. Калнышевского, 34
36. **Севастополь:** «Диадема», тел.: (0692) 555-643, 555-225, 557-040, ул. Пожарова, 26
Технический центр «Альянс-Сервис», тел.: (0692) 67-41-31, 45-12-77, ул. Генерала Коломийца, д. 9
«КАУФ», тел.: (0692) 45-60-72, ул. Промышленная, 9
37. **Северодонецк:** «Электронные системы», тел.: (0645) 29-73-97, 29-75-00, ул. Федоренко, 10
38. **Симферополь:** РСЦ Фокстрот, тел.:(0652) 248-858, ул. Балаклавская, 68
«Алби», тел.: (0652) 24-81-37, ул. Кечкеметская, 198
«НК-Центр» тел.: (0652) 54-47-71, ул. Некрасова, 17/1
39. **Сумы:** СЦ «Сигма-Сервис», тел.: (0542) 36-50-58, ул. Прокофьева, 19
40. **Стаханов:** АСЦ «Альбит», тел.: (06444) 4-02-89, ул. Кирова, 15
41. **Ужгород:** ТзОВ «Миллениум», тел.: (031) 266-12-97, ул. Гагарина, 101
42. **Феодосия:** ЧП Фокскрымсервис, тел.: (06562) 312-84, ул. Базарная, 4
43. **Харьков:** РСЦ «Фокстрот-Сервис», тел.: (057) 758-10-39, 758-10-40, ул. Вернадского, 2
44. **Херсон:** ООО «Ремонт и Сервис», тел.: (0552) 485-888, 485-000, ул. Рабочая, 66
45. **Хмельницкий:** «Прелюдия» тел.: (0382) 72-01-08, проспект Мира, 62-А
СЦ «Радиодонор», тел.: (0382) 704-700, 66-46-16, переулок Ипподромный, 2
46. **Чернигов:** РСЦ «Фокстрот», тел.: (046) 267-58-58, ул. Шевченко, 4
СЦ «ОТТО», тел.: (0462) 67-84-92, 67-84-93, ул. Коцюбинского, 61
47. **Червоноград:** ТзОВ «Бытрадиотехника», тел.: (03249) 2-25-63, ул. Сокальская, 6
48. **Черкассы:** «СЦ «Фокстрот», тел.: (0472) 72-35-58, ул. Калинина, 115
49. **Черновцы:** «Фокстрот-Сервис», тел.: (0372) 58-43-01, ул. Главная, 265
50. **Шостка:** КП ТД «Березка-Сервис», тел. (05449) 4-07-07, ул. Рабочая, 5

The manufacturer declines all responsibility for possible mistakes and typing errors and reserves the right to make in design and construction of our own products those changes which do not touch negative influence upon the qualities and properties without a preliminary notification.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für die eventuellen Irrtümer und Druckfehler und behält sich das Recht vor ohne Ankündigung im Design und bei der Einrichtung die notwendigen Änderungen, die keinen negativen Einfluss auf die Qualität und Produkteigenschaften haben, vorzunehmen.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и опечатки и сохраняет за собой право без предварительного уведомления вносить в дизайн и устройство необходимые изменения, не оказывающие негативного влияния на качества и свойства товара.



OLAN-Haushaltsgeräte, Berlin Germany
www.kaiser-olan.de



